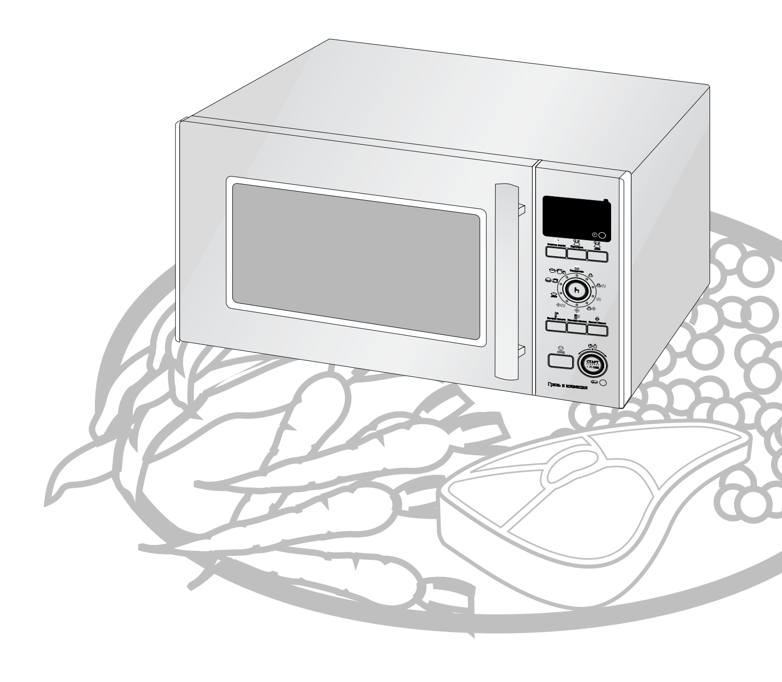
SAMSUNG

МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ

Инструкция пользователя и руководство по приготовлению пищи

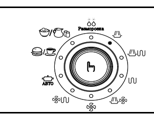
CE1190R / CE1191TR
CE1192MR / CE1193FR



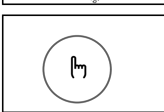
Code No.: DE68-02930B-02

"Краткое" Наглядное руководство

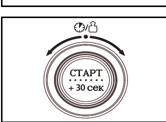
Если нужно приготовить какое-либо блюдо



1. Поверните **Регулятор настройки** в положение **СВЧ** ( ).



2. Нажимайте кнопку **Выбор** ( ) до тех пор, пока не отобразится нужный уровень мощности.

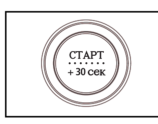


3. Выберите время приготовления, поворачивая **шаговый регулятор** в нужном направлении.



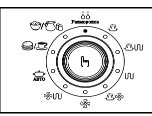
4. Нажмите кнопку **СТАРТ**.
   Результат: начнется приготовление блюда
   - По окончании приготовления раздастся зуммерный сигнал и "0" мигнет четыре раза. После этого зуммерный сигнал будет повторяться каждую минуту.

Если нужно добавить еще 30 секунд

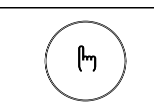


Оставьте блюдо в печи.
Нажмите кнопку **+30СЕК** столько раз, сколько интервалов по 30 секунд нужно добавить.

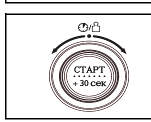
Если нужно быстро разморозить какой-либо продукт



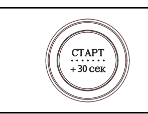
1. Поместите замороженное блюдо в печь.
   Поверните **регулятор режима** в положение **Быстрая разморозка** ( ).



2. Нажимайте кнопку **Выбор** ( ) до тех пор, пока не будет выбрана нужная категория продукта.



3. Укажите вес продукта, поворачивая **шаговый регулятор** в нужном направлении.



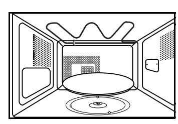
4. Нажмите кнопку **СТАРТ**.
   Результат: начнется процесс размораживания
   - Когда обработка закончится, раздастся зуммерный сигнал и "ПРИЯТНОГО АППЕТИТА" мигнет четыре раза. После этого зуммерный сигнал будет повторяться каждую минуту.

Использование системы Очистка паром

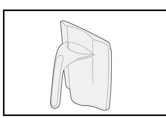
RU

Пар, производимый системой очистки паром, смачивает внутреннюю поверхность печи. Воспользовавшись системой очистка паром, вы сможете без труда очистить внутреннее пространство печи.

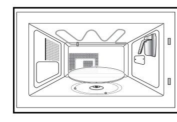
- ☛ Пользуйтесь данной функцией только после окончательного остывания печи. (До комнатной температуры)
- ☛ Используйте только обычную воду, не нужно пользоваться дистиллированной водой.
- ☛ После использования системы очистка паром рекомендуется провести вентиляцию печи.
- ☛ Если во время этой процедуры дверца печи открыта, на дисплей будет выведено “E7” (в результате использования функции очистка паром вода в печи будет очень горячей).



1. Откройте дверцу.



2. Емкость для воды наполните водой до указанной отметки, находящейся внутри емкости.
(Это будет примерно 50 мл воды.)

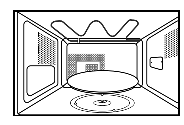


3. Установите емкость с водой на правой стенке печи

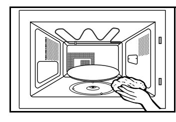
4. Закройте дверцу.



5. Нажмите кнопку **Очистка паром** ( ).
(Во время работы системы очистка паром лампочка будет гореть.)



6. Откройте дверцу.



7. Протрите внутренность печи сухим посудным полотенцем.
Снимите поворотный круг и протрите пространство под штативом бумажным полотенцем.

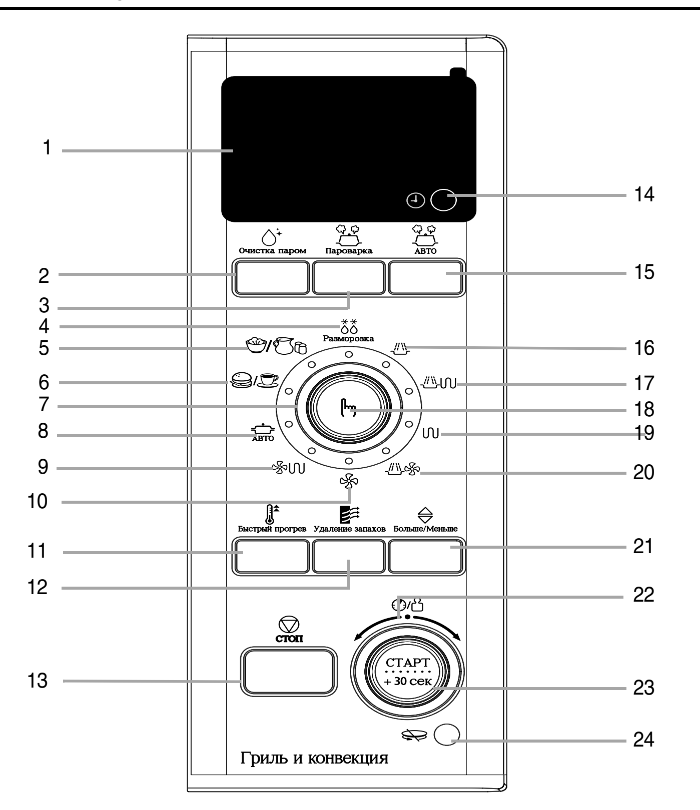


8. После того, как внутренность печи будет протерта, рекомендуется воспользоваться функцией вентиляции, чтобы окончательно досушить печь.

Осторожно!

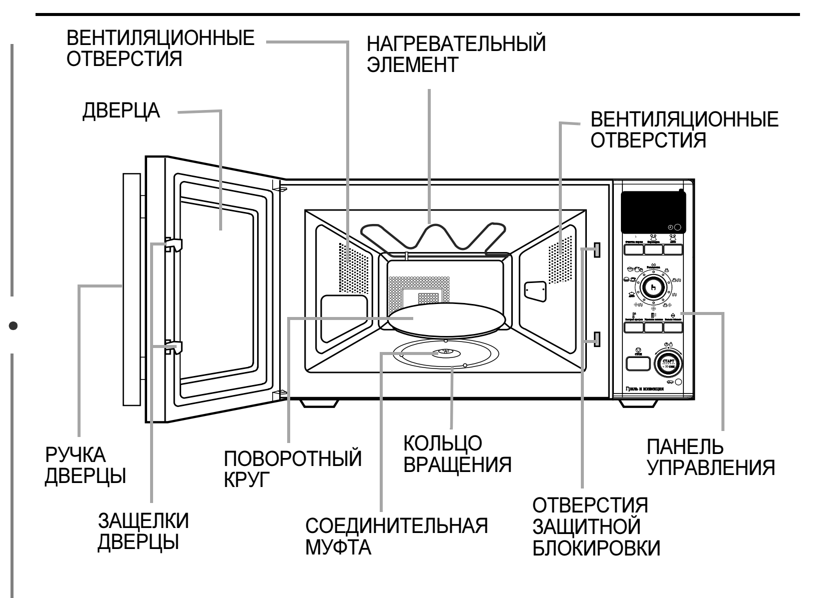
- Емкость для воды можно использовать только в режиме **“Очистка паром”**.
- При обработке продуктов, не являющихся жидкостями, уберите из печи емкость для воды, иначе она приведет к повреждению и возгоранию микроволновой печи.

Панель управления



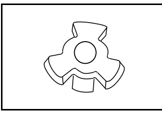
1. Дисплей
2. Кнопка Очистка Паром
3. Кнопка Приготовление на пару
4. Настройка режима Быстрая разморозка
5. Режим ферментации
6. Режим Закуски
7. Кнопка Выбор
8. Настройка режима Автоматическое приготовление
9. Комбинированная кнопка (конвекция+гриль)
10. Кнопка конвекции
11. Кнопка выбора режима Быстрое подогревание
12. Кнопка вентиляции
13. Кнопка Стоп/Отмена
14. Кнопка настройки часов
15. Автоматический режим Паровой обработки
16. Кнопка СВЧ
17. Комбинированная кнопка (СВЧ +гриль)
18. Кнопка Выбор
19. Кнопка гриля
20. Комбинированная кнопка (СВЧ +конвекция)
21. Кнопка Больше/Меньше
22. Шаговый регулятор
23. Кнопка Старт
24. Кнопка Вкл/Выкл поворотного круга

Печь

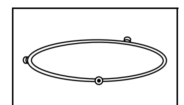


Прилагаемое оборудование

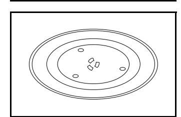
В зависимости от приобретаемой модели вместе с печью поставляется несколько дополнительных принадлежностей, которые можно использовать для различных целей.



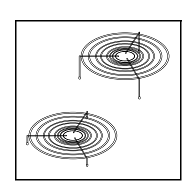
1. **Соединительная муфта** должна быть правильно установлена на вал мотора, находящийся в основании печи.
   Результат: соединительная муфта вращает поворотный круг.



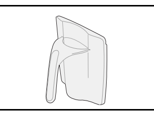
2. **Кольцо вращения** устанавливается в центре печи.
   Результат: кольцо вращения поддерживает поворотный круг.



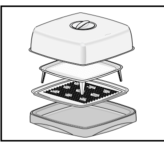
3. **Поворотный круг** нужно установить на кольцо вращения так, чтобы центр круга попадал на соединительную муфту.
   Результат: поворотный круг является основной рабочей поверхностью, он легко демонтируется для выполнения очистки.



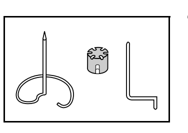
4. **Металлические полки** (Верхняя полка, нижняя полка) – устанавливаются на поворотный круг.
   Результат: металлические полки используются для одновременного приготовления двух блюд. Небольшое блюдо можно разместить на поворотном круге, а второе – на полке. **Металлические полки можно использовать в режиме гриля, конвекции и при комбинированной обработке**.



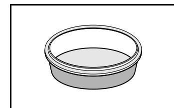
5. **Емкость для воды**, используемая в режиме очистки, устанавливается на правой стенке печи.
   Результат: емкость для воды можно использовать для очистки.



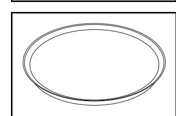
6. **Емкость для воды, блюдо, полка и крышка**, используемые в режиме паровой обработки, размещаются на круге.
   Результат: пароварку можно использовать для приготовления пищи на пару.



7. **Вертел для жарения, соединительная муфта и шампур для барбекю** устанавливаются на стеклянной емкости (только модели CE1192MR/ CE1193FR).
   Результат: вертел для жарения удобен для зажаривания курицы, а мясо при жарении переворачивать не требуется. Вертел можно использовать при комбинированной обработке в режиме гриля.



8. **Стеклянная емкость** устанавливается на поворотном круге (только модели CE1192MR/ CE1193FR).
   Результат: комплект для жарения размещается на стеклянной емкости.



9. **Блюдо для получения корочки** устанавливается на поворотном круге (только модели CE1191TR/ CE1193FR).
   Результат: блюдо для получения корочки используется для лучшего подрумянивания продуктов при обработке в микроволновом режиме или комбинированном режиме гриля и для того, чтобы тесто кондитерских изделий и пиццы оставалось хрустящим.

Предостережение!

- Никогда не используйте эту пароварку в других моделях изделия. Это может привести к пожару или неисправимому повреждению изделия.
- Перед использованием этого парового механизма налейте по крайней мере 200 мл воды. Если воды будет меньше 200 мл, это может привести к неполному приготовлению продукта или вызвать пожар или неисправимое повреждение изделия. (Во время приготовления отобразится “МАЛО ВОДЫ(Недостаточно воды)”)
- Будьте осторожны, вынимая пароварку по окончании обработки. Есть опасность получить ожог.
- Пароварку можно использовать только в ручном режиме Пароварка и Автоматическая пароварка.
- При использовании пароварки крышка пароварки и блюдо для пароварки должны установлены без каких-либо погрешностей (см. соответствующие инструкции).
  Яйца или каштаны, если их не поместить в блюдо для паровой обработки и не накрыть крышкой, взорвутся при приготовлении. Инструкции по использованию этих приспособлений находятся в книге Инструкции.

Как пользоваться данной брошюрой с инструкциями

Благодарим вас за приобретение микроволновой печи SAMSUNG. Данное Руководство по эксплуатации содержит разнообразные полезные сведения о том, как пользоваться этой микроволновой печью для приготовления блюд:

- ***Меры предосторожности***
- ***Прилагаемое оборудование и кухонная посуда***
- ***Полезные кулинарные советы***

На внутренних сторонах обложки вы найдете краткое наглядное руководство, в котором объясняются три основных рабочих режима:

- ***Кулинарная обработка продуктов (режим СВЧ)***
- ***Размораживание***
- ***Увеличение времени обработки порциями по 30 секунд в том случае, когда блюдо недостаточно готово или требуется дополнительное нагревание.***

На иллюстрациях, приведенных в пошаговых описаниях процедур, используются два разных символа.



Важно



Примечание

СОБЛЮДАЙТЕ НИЖЕПРИВЕДЕННЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ, ЧТОБЫ ИЗБЕЖАТЬ ЧРЕЗМЕРНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ МИКРОВОЛНОВОЙ ЭНЕРГИИ

Несоблюдение нижеприведенных мер предосторожности может привести к вредному воздействию микроволновой энергии.

(a) Ни в коем случае не делайте попыток эксплуатировать печь с открытой дверцей, не пытайтесь ничего менять в механизме блокировки (защелках дверцы) или вставлять что-либо в блокировочные отверстия.

(b) Не помещайте никаких объектов между дверцей печи и передней стенкой, не допускайте накопления остатков пищи или чистящего средства на герметизирующих поверхностях. Содержите в чистоте дверцу и герметизирующие поверхности дверцы. После использования печи сначала протрите их влажной тканью, а затем вытрите насухо мягкой сухой тканью.

(c) Не пользуйтесь неисправной печью до тех пор, пока ее не починит квалифицированный специалист по обслуживанию микроволновых устройств, прошедший обучение у изготовителя изделия.
Особенно важно, чтобы дверца печи правильно закрывалась, и чтобы не были повреждены следующие детали:
(1) Дверца, уплотнители дверцы и герметизирующие поверхности
(2) Дверные шарниры (не должны быть поломаны или разболтаны)
(3) Кабель электропитания

(d) Настройка или ремонт печи должны выполняться только квалифицированным специалистом по обслуживанию микроволновых устройств, прошедшим обучение у изготовителя изделия.

Меры предосторожности

ВАЖНЫЕ ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ. ВНИМАТЕЛЬНО ПРОСИТАЙТЕ И СОХРАНИТЕ, ЧТОБЫ ВПОСЛЕДСТВИИ ИМЕТЬ ВОЗМОЖНОСТЬ ВОЗПОЛЬЗОВАТЬСЯ ИМИ.
Перед тем, как начать кулинарную обработку жидких или твердых продуктов, убедитесь в том, что соблюдены нижеприведенные меры предосторожности.

1. **НЕ** используйте в микроволновой печи никакую металлическую кухонную посуду:
   - Металлические контейнеры
   - Столовую посуду с золотым или серебряным орнаментом
   - Вертелы, вилки и т.п.

   Причина: может возникнуть электрический разряд или искра, что может привести к повреждению печи.

2. **НЕ** нагревайте:
   - Герметически закрытые или сварные бутылки, банки, контейнеры. Например, банки с детским питанием
   - Герметически закрытую еду. Например, яйца, орехи в скорлупе, помидоры

   Причина: повышение внутреннего давления может привести к их взрыву.
   Совет: удалите крышки и проколите кожуру, упаковку и т.п.

3. **НЕ** включайте микроволновую печь, если она пустая.
   Причина: это может привести к повреждению стенок печи.
   Совет: всегда оставляйте в печи стакан воды. Вода поглотит микроволновую энергию, если вы случайно включите печь в то время, когда в ней ничего нет.

4. **НЕ** закрывайте вентиляционные отверстия, находящиеся сзади, тканью или бумагой.
   Причина: ткань или бумага могут загореться, поскольку во время работы печи из нее выходит горячий воздух.

5. **ВСЕГДА**, когда достаете из печи блюдо, пользуйтесь специальными перчатками.
   Причина: некоторые блюда поглощают микроволновую энергию, и тепло от продукта всегда передается посуде. Вследствие этого блюда всегда становятся горячими.

6. **НЕ** дотрагивайтесь до нагревательных элементов или внутренних стенок печи.
   Причина: стенки могут быть довольно горячими, хотя это и незметно, и вызвать ожог даже после окончания приготовления еды. Держитесь подальше от горячих участков. Не допускайте контакта с внутренними частями печи легковоспламеняющихся материалов. Сначала дайте печи остыть.

7. Чтобы уменьшить опасность возникновения пожара внутри печи, выполняйте следующие правила:
   - Не храните в печи легковоспламеняющиеся материалы
   - Освободите звенья скрученного провода от бумажной или пластиковой упаковки
   - Не используйте микроволновую печь для просушивания газет
   - Если появится дым, оставьте дверцу печи открытой и выключите печь или отсоедините ее от источника питания.

8. Будьте особенно осторожны при нагревании жидкостей и детского питания.
   - ВСЕГДА выдерживайте 20 секунд после того, как печь отключится, чтобы дать температуре возможность выровняться.
   - Помешивайте питание во время нагревания и ВСЕГДА перемешивайте его после нагревания.
   - Чтобы предотвратить бурное кипение и возможность ошпаривания, нужно всегда перемешивать питание до, во время и после нагревания.
   - В случае ошпаривания выполните нижеприведенные правила ПЕРВОЙ ПОМОЩИ:
     * Опустите руку в холодную воду по крайней мере на 10 минут.
     * Сделайте чистую, сухую повязку.
     * Не накладывайте никаких кремов, масел или лосьонов.
   - **НИКОГДА** не наполняйте емкость до самого верха и пользуйтесь емкостью, которая в верхней своей части шире, чем снизу, чтобы предотвратить переливание жидкости через край при кипении. Бутылки с узким горлышком тоже могут взорваться или перегреться.
   - **ВСЕГДА** проверяйте температуру детского питания или молока, прежде чем дать его ребенку.
   - **НИКОГДА** не подогревайте детский рожок с надетой соской, поскольку рожок может взорваться при перегревании.
   - При нагревании в микроволновой печи алкогольных напитков возникает задержанное бурное кипение, поэтому при обращении с емкостью нужно принять меры предосторожности.

9. Будьте осторожны, чтобы не повредить кабель подачи питания.
   - Не погружайте в воду кабель питания или вилку и держите кабель питания вдали от нагревающихся поверхностей.
   - Не пользуйтесь данным агрегатом, если его кабель питания или вилка повреждены.

10. Открывая дверцу, стойте на расстоянии вытянутой руки от печи.
    Причина: высвободившийся горячий воздух или пар могут вызвать ошпаривание.

11. Содержите в чистоте внутреннее пространство печи.
    - После каждого использования печи очищайте ее внутренний объем с помощью раствора мягкого очищающего средства, но перед этим, чтобы избежать повреждения, дайте микроволновой печи остыть.

    Причина: частички еды или брызги масла, приклеившиеся к стенкам и полу печи, могут повредить окраску и уменьшить производительность печи.

Меры предосторожности (продолжение)

12. Во время работы печи может раздаваться “щелкающий” звук, особенно в режиме размораживания.
Причина: этот звук может раздаваться при изменении электрических характеристик выходной мощности. Это нормальное явление.

13. Если микроволновая печь работает безо всякой загрузки, произойдет автоматическое отключение питания из соображений безопасности. Дав печи постоять выключенной в течение 30 минут, можно эксплуатировать ее в обычном режиме.

- Не беспокойтесь, если печь продолжает работать после того, как приготовление закончилось.
  Причина: это изделие сконструировано так, чтобы уже не работающая микроволновая печь (СВЧ) проветривалась в течение нескольких минут, чтобы охладились внутренние электронные детали. Если печь работала в течение нескольких минут в одном из режимов приготовления (СВЧ, ГРИЛЬ, КОНВЕКЦИЯ, СВЧ+ГРИЛЬ, СВЧ+ КОНВЕКЦИЯ), то после нажатия кнопки остановки или открывании дверцы по окончании приготовления начинается проветривание. По окончании приготовления раздастся зуммерный сигнал и “0” мигнет четыре раза. После этого зуммерный сигнал будет повторяться каждую минуту.

ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Если пища разогревается или готовится в одноразовых контейнерах из пластиковой бумаги или другого воспламеняющегося материала, то во время приготовления необходимо время от времени заглядывать в печь.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Не эксплуатируйте печь с неисправной дверцей или уплотнителями дверцы – печью нельзя пользоваться до тех пор, пока ее не починит компетентное лицо.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Снятие корпуса печи, защищающего от воздействия энергии электромагнитных волн СВЧ, очень опасно. Выполнение любых работ по обслуживанию или ремонту печи, связанных со снятием корпуса, разрешено только компетентному лицу.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Жидкости и другие продукты нельзя разогревать в герметичных контейнерах, потому что они могут взорваться.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Детям можно пользоваться печью без контроля взрослых только в том случае, если они получили соответствующие инструкции, так что ребенок в состоянии безопасно пользоваться печью и осознает опасность неправильного с ней обращения.

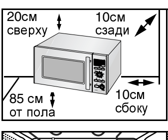
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Обшивка и дверца печи нагреваются во время приготовления в режиме конвекции и комбинированных режимах.

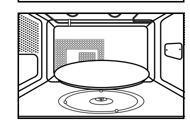
☛ **НЕ** эксплуатируйте печь без соединительной муфты, кольца вращения и поворотного круга.

Установка микроволновой печи

Данную микроволновую печь можно устанавливать почти в любом месте (на рабочей поверхности в кухне, на кухонной полке, столике на колесиках, столе).



1. Устанавливая печь, обеспечьте ей достаточную вентиляцию, оставив по меньшей мере 10 см свободного пространства сзади и сбоку и 20 см свободного пространства над печью и 85 см от пола.



2. Удалите из внутреннего пространства печи все упаковочные материалы.
Установите кольцо вращения и поворотный круг.
Убедитесь в том, поворотный круг вращается свободно.

3. Микроволновую печь нужно разместить так, чтобы была доступна розетка.

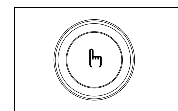
☛ **Никогда** не закрывайте вентиляционные отверстия, поскольку печь может перегреться и автоматически отключиться. Она будет находиться в нерабочем состоянии до тех пор, пока не охладится в достаточной степени.

☛ В интересах личной безопасности включайте кабель питания в заземленную розетку с тремя контактами, рассчитанную на переменное напряжение 230 В с частотой 50 Гц. Если кабель питания данного агрегата поврежден, его, во избежание опасности, должен заменить производитель или представитель производителя по обслуживанию или другое лицо с аналогичной квалификацией.

☛ **Не** устанавливайте микроволновую печь в сильно нагревающихся или влажных местах, как, например, поблизости от обычной печи или обогревательного прибора. Необходимо соблюдать технические требования, предъявляемые к источнику питания микроволновой печи, и любые применяемые удлинительные кабели должны иметь те же характеристики, что и кабель питания, поставляемый с печью. Перед первым использованием микроволновой печи протрите влажной тканью внутреннюю поверхность печи и уплотнители дверцы.

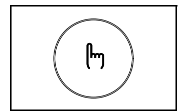
Выбор языка для вывода информации на дисплей

При первом подключении шнура питания к сетевой розетке, или после перерыва в подаче электроэнергии на дисплей выведется сообщение “HELLO SET LANGUAGE USING SETDIAL”. В этот момент можно выбрать язык, на котором будет выводиться информация на дисплей. Поддерживаются английский, французский, голландский, немецкий, испанский, итальянский и русский языки.



1. Поверните **Регулятор настройки** сразу после включение микроволновой печи в сеть или сразу после перерыва в питании.

   Результат: если вы будете продолжать поворачивать **Регулятор настройки**, настройки будут циклически повторяться в нижеприведенном порядке: АНГЛИЙСКИЙ, ФРАНЦУЗСКИЙ, ГОЛЛАНДСКИЙ, НЕМЕЦКИЙ, ИСПАНСКИЙ, ИТАЛЬЯНСКИЙ, РУССКИЙ.



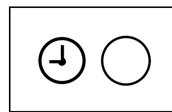
2. Когда будет выбран язык и экран, которым вы хотите пользоваться, нажмите кнопку **Выбор** ( ), чтобы завершить эту процедуру.

Установка времени

В этой печи имеются встроенные часы. Время может отображаться в 12-часовом или 24-часовом формате. Часы нужно настраивать в следующих случаях:

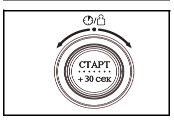
- ***При первоначальной установке микроволновой печи***
- ***После сбоя в подаче питания***

✉ Не забывайте заново настраивать часы, когда осуществляется переход от зимнего времени клетнему и наоборот.

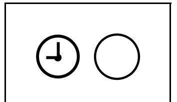


1.

Чтобы время отображалось в...	**Затем нажмите кнопку Часы ( )...**
12-часовом формате	один раз
24-часовом формате	два раза



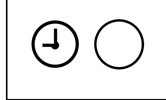
2. Чтобы задать часы, поверните **Шаговый регулятор**.



3. Нажмите кнопку **Часы** ( ).



4. Чтобы задать минуты, поверните **Шаговый регулятор**.



5. После того, как на дисплее установлено правильное время, нажмите кнопку **Часы** ( ), чтобы часы начали работать.

   Результат: время отображается, когда печь не работает.

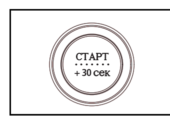
RU

Проверка правильности функционирования печи

С помощью следующей простой процедуры в любое время можно проверить, правильно ли работает печь. Если у вас появились сомнения, обратитесь к разделу с названием “Что делать при возникновении сомнений или какой-либо проблемы”, находящемуся на этой странице.

✉ Печь должна быть включена в правильно оснащенную стенную розетку. Поворотный круг должен находиться в печи на своем месте. Если используется не максимальный уровень мощности (100% - 900 Вт), вода закипает дольше.

Откройте дверцу печи, потянув за ручку, находящуюся на правой стороне дверцы. Поставьте стакан с водой на поворотный круг. Закройте дверцу.



Нажмите кнопку **СТАРТ** и установите время от 4 до 5 минут, нажав кнопку **СТАРТ** нужное число раз.

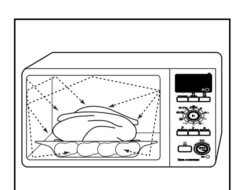
Результат: печь будет в течение 4 или 5 минут нагревать воду. Вода должна закипеть.

Принцип работы микроволновых печей

Волны СВЧ являются электромагнитными волнами высокой частоты, отдаваемая ими энергия позволяет готовить или разогревать продукты, не изменяя их форму или цвет. Микроволновой печью можно пользоваться для:

- ***Размораживания***
- ***Разогревания***
- ***Приготовления***

Принцип приготовления



1. Волны СВЧ, генерируемые магнетроном, отражаются полостью печи и равномерно распределяются в продукте, поскольку он вращается на поворотном круге. Таким образом продукт обрабатывается равномерно.
2. Волны СВЧ проникают в продукт на глубину до 2.5 см. Затем тепловая обработка продолжается за счет распространения тепла внутрь продукта.
3. Время приготовления зависит от свойств используемой емкости и самого продукта:
   - Количества и плотности
   - Содержания воды
   - Начальной температуры (охлажденный или нет)

☛ Поскольку центральная часть продукта обрабатывается за счет рассеяния тепла, приготовление продолжается даже после того, как продукт вынут из печи. Поэтому оставляйте блюдо в печи на указанное в рецептах и в этой брошюре время, чтобы обеспечить:

- Равномерную обработку продукта вплоть до середины
- Одинаковую температуру всех участков продукта

Что делать при возникновении сомнений или какой-либо проблемы

Знакомство с новым прибором всегда требует некоторого времени. Если у вас возникла какая-нибудь из проблем, перечисленных ниже, попробуйте воспользоваться предлагаемыми решениями. Возможно, они сэкономят ваше время и избавят от ненужного звонка в сервисную службу.

◆ Нижеприведенные ситуации являются нормальными.
- Образование конденсата внутри печи
- Движение воздуха вокруг дверцы и внешней обшивки
- Отражение света вокруг дверцы и внешней обшивки
- Выход пара по периметру двери или из вентиляционных отверстий.

◆ Еда оказывается совершенно не готовой
- Правильно ли вы установили таймер и нажали ли кнопку **СТАРТ**?
- Закрыта ли дверца?
- Возможно, произошла перегрузка электрической цепи, что привело к перегоранию предохранителя или срабатыванию прерывателя.

◆ Продукт оказывается либо переваренным, либо недоваренным.
- Правильно ли был задан интервал времени для приготовления продукта?
- Правильно ли был выбран уровень мощности?

◆ Внутри печи возникало искрение и потрескивание (возникал дуговой разряд)
- Не пользовались ли вы посудой с металлическим орнаментом?
- Не оставили ли вы вилку или другую металлическую посуду внутри печи?
- Не находится ли алюминиевая фольга слишком близко к внутренним стенкам?

◆ Печь создает помехи для радиоприемников и телевизоров
- При работе печи могут возникать небольшие помехи в работе радиоприемников и телевизоров. Это нормальное явление.
  * Возможные методы устранения: Установите печь вдали от телевизоров, радиоприемников и антенн.
- Если процессором микроволновой печи обнаруживаются помехи, установки на дисплее печи могут оказаться сброшенными.
  * Возможные методы устранения: Выньте вилку питания и включите ее снова. Переустановите время.

◆ Выводится сообщение “E3”
- При опасности перегревания печи автоматически выводится сообщение “E3”. Дождитесь появления сообщения “E3”, а затем нажмите клавишу “**Стоп**”, чтобы воспользоваться режимом инициализации.

Если вышеприведенные инструкции не приводят к устранению проблемы, обратитесь в местный центр по обслуживанию клиентов фирмы Samsung.
Ознакомьтесь с ниже перечисленными документами;

- ***Обычно номер модели и серийный номер находятся на задней стенке печи.***
- ***Подробные сведения о гарантии***
- ***Четкое описание возникшей проблемы***

После этого свяжитесь с местным дилером или послепродажной службой фирмы SAMSUNG.

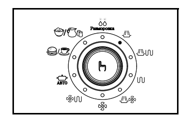
RU

Приготовление/Разогревание

В нижеприведенной процедуре описывается способ приготовления или разогревания еды.

☛ ВСЕГДА проверяйте заданные параметры режима приготовления, прежде чем оставить печь без присмотра.

Откройте дверцу. Поставьте продукт в центр поворотного круга. Закройте дверцу. Никогда не включайте микроволновую печь, если она пустая.

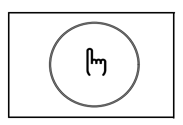


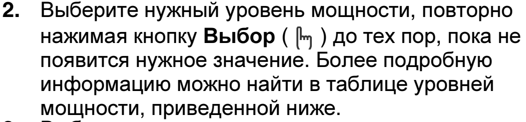
1. Поверните **Регулятор настройки** в положение **СВЧ** ( ).

   Результат: на дисплей выведется следующая информация:

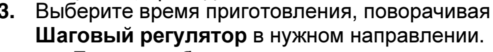
   (приготовление за один этап)

   (режим СВЧ)



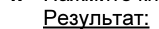


2. Выберите нужный уровень мощности, повторно нажимая кнопку **Выбор** ( ) до тех пор, пока не появится нужное значение. Более подробную информацию можно найти в таблице уровней мощности, приведенной ниже.



3. Выберите время приготовления, поворачивая **Шаговый регулятор** в нужном направлении.
   - Пример: чтобы установить время приготовления, равное 3 минутам и 30 секундам, поверните шаговый регулятор вправо до положения 3:30.

   Результат: отобразится время приготовления.



4. Нажмите кнопку **СТАРТ**.

   Результат: в печи зажжется свет и поворотный круг начнет вращаться. Начнется процесс приготовления, а когда он завершится:

   ◆ Из печи раздастся зуммерный сигнал, и “0” мигнет четыре раза. После этого зуммерный сигнал будет повторяться каждую минуту.

✉ Если нужно узнать текущий уровень мощности в полости печи, нажмите один раз кнопку **Выбор** ( ). Если в процессе приготовления нужно изменить уровень мощности, нажмите кнопку **Выбор** ( ) два или большее число раз, чтобы выбрать нужный уровень.

Краткое руководство:

✉ Если нужно быстро разогреть блюдо на максимальной мощности (900 Вт), просто нажмите кнопку **+30СЕК** столько раз, сколько вы хотите задать интервалов по 30 секунд для времени приготовления. Печь сразу же начнет работать.

Уровни мощности и интервалы времени

Функция задания уровня мощности позволяет регулировать количество вырабатываемой энергии и, следовательно, время, необходимое для приготовления или разогревания еды, в зависимости от ее вида и количества. Всего есть шесть уровней мощности.

Уровень мощности	Процент	Выходная мощность
ВЫСОКИЙ	100%	900 Вт
ВЫСОКИЙ СРЕДНИЙ	67%	600 Вт
СРЕДНИЙ	50%	450 Вт
НИЗКИЙ СРЕДНИЙ	33%	300 Вт
РАЗМОРОЗКА	20%	180 Вт
НИЗКИЙ	11%	100 Вт

Время приготовления, приведенной в рецептах и в этой брошюре, соответствует определенному уровню мощности.

Если вы выбрали…	Тогда время приготовления должно быть…
Более высокий уровень мощности	Уменьшено
Более низкий уровень мощности	Увеличено

Остановка процесса приготовления

В любой момент можно остановить процесс приготовления, так что вы можете:

- ***Проверить еду***
- ***Перевернуть или помешать обрабатываемый продукт***
- ***Дать ему постоять***

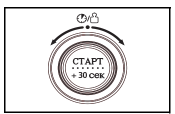
Чтобы остановить процесс приготовления…	**Выполните следующее...**
Временно	Откройте дверцу. Результат: приготовление прекратится. Чтобы возобновить процесс приготовления, снова закройте дверцу и нажмите кнопку **СТАРТ**.
Окончательно	Нажмите кнопку **Стоп** (⊜). Результат: приготовление прекратится. Если нужно отменить параметры режима приготовления, снова нажмите кнопку **Стоп** (⊜).

Регулировка времени приготовления

Как и при традиционном приготовлении, может оказаться, что, в зависимости от свойств продукта или вашего вкуса, вам придется несколько изменить время приготовления. Модуль позволяет:

- ***В любой момент проверить, как продвигается приготовление, просто открыв дверцу***
- ***Увеличить или уменьшить оставшееся время приготовления***





1. Чтобы увеличить время приготовления блюда, нажмите кнопку **+30СЕК** столько раз, сколько раз нужно добавить по 30 секунд.
   - Пример: чтобы добавить три минуты, нажмите кнопку **+30СЕК** шесть раз.
2. Чтобы увеличить или уменьшить время приготовления блюда во время приготовления, поверните **Шаговый регулятор** вправо или влево.

Использование режима профессиональной пароварки

В нижеприведенной процедуре описывается способ приготовления еды.

☛ ВСЕГДА проверяйте заданные параметры режима приготовления, прежде чем оставить печь без присмотра.

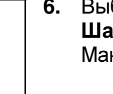
Предостережение!

- Никогда не используйте эту пароварку в других моделях изделия.
  Это может привести к пожару или неисправимому повреждению изделия.
- Перед использованием этого парового механизма налейте по крайней мере 200 мл воды.
  Если воды будет меньше 200 мл, это может привести к неполному приготовлению продукта или вызвать пожар или неисправимое повреждение изделия.(Во время приготовления отобразится “МАЛО ВОДЫ (Недостаточно воды)”)
- Будьте осторожны, вынимая пароварку по окончании обработки. Есть опасность получить ожог.
- Пароварку можно использовать только в ручном режиме Пароварка и Автоматическая пароварка.
- При использовании пароварки крышка пароварки и блюдо для пароварки должны установлены без каких-либо погрешностей (см. соответствующие инструкции).
  Яйца или каштаны, если их не поместить в блюдо для паровой обработки и не накрыть крышкой, взорвутся при приготовлении. Инструкции по использованию этих приспособлений находятся в книге Инструкции.

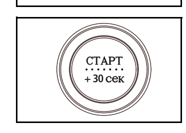
1. Налейте примерно 500 мл воды в емкость для воды.
2. Плотно поставьте блюдо на емкость для воды и положите продукт на блюдо.
3. Накройте крышкой и откройте дверцу.
4. Поставьте пароварку в центр поворотного круга. Закройте дверцу.



5. Нажмите кнопку **Пароварка** (♨).



6. Выберите время приготовления, поворачивая **Шаговый регулятор** в нужном направлении. Максимальное время приготовления равно 60 минутам.



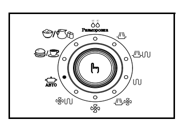
7. Нажмите кнопку **СТАРТ**.

Использование режима Автоматического приготовления

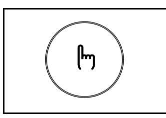
Режим Автоматического приготовления ( ) включает в себя/ обеспечивает пять запрограммированных режимов приготовления с уже заданной длительностью обработки. Вам не нужно задавать ни время приготовления, ни уровень мощности.
Размер порции можно задать, поворачивая Шаговый регулятор.

☛ Используйте только специальную посуду для микроволновых печей.

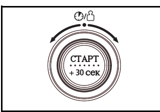
Откройте дверцу. Поставьте продукт в центр поворотного круга. Закройте дверцу.



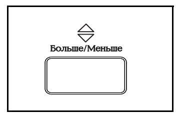
1. Поверните **Регулятор настройки** в положение **Автоматическое приготовление** ( ).



2. Вид обрабатываемого продукта выберите, нажимая кнопку **Выбор** ( ). Описание параметров запрограммированных режимов находится на следующей странице.



3. Выберите размер порции, поворачивая **Шаговый регулятор**.



4. Если необходимо, увеличьте или уменьшите время приготовления, нажимая соответственно кнопки **Больше/Меньше** ( ).



5. Нажмите кнопку **СТАРТ**.
   Результат: блюдо будет готовиться в соответствии с выбранным запрограммированным режимом.
   - Когда обработка закончится, раздастся зуммерный сигнал и “ПРИЯТНОГО АППЕТИТА” мигнет четыре раза. После этого зуммерный сигнал будет повторяться каждую минуту.

В нижеприведенной таблице представлены разные программы режима Автоматического приготовления, количества продукта, времена выдержки и соответствующие рекомендации. Программы 1 и 3 работают с использованием только энергии СВЧ. Программа 2 работают в комбинированном режиме СВЧ и гриля. Программы 4 и 5 работают в комбинированном режиме СВЧ и конвекции.

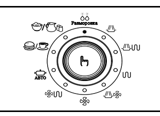
Код	Пища	Размер порции	Время выдер жки	Рекомендации
1	**Очище-нный картоф-ель**	300-350г 400-450г 500-550г 600-650г 700-750г	2-3 мин.	Взвесьте картофель после того, как он будет вымыт, очищен и нарезан на равные кусочки. Положите в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 45 мл (3 столовые ложки) воды для приготовления 300-450 г и 60 мл (4 столовых ложки) для приготовления 500-750 г.
2	**Раздела-нная курица**	200-300 г. (1kycka) 400-500 г. (2kycka) 600-700 г. (3kycka) 800-900 г. (3-4kycka)	2-3 мин.	Смажьте курицу растительным маслом и приправьте перцем, солью и красным перцем (паприкой). Положите их по кругу на верхней полке кожей вниз. Переверните, как только раздастся зуммер.
3	**Готовая еда (охлажде нная)**	300-350 г. 400-450 г. 500-550г.	3мин.	Положите пищу на керамическую тарелку и накройте ее липкой пленкой для микроволновых печей, прилепив пленку за края тарелки. Эта программа подходит для блюд, состоящих из компонентов (например, мясо с соусом, овощами и таким дополнительным гарниром, как картофель, рис или макароны).
4	**Замороженная пицца**	300-400 г 450-550 г 600-700 г	-	Одну замороженную пиццу (-18°C) положите на нижнюю полку, если разогреваются две пиццы, одну положите на нижнюю, а другую – на верхнюю полку.
5	**Заморо-женные булочки**	100-150 г. (2 шт.) 200-250 г. (4 шт.) 300-350 г. (6 шт.) 400-450 г. (8 шт.)	3-5 мин.	Разложите на нижней полке по кругу от 2 до 6 замороженных булочек (-18°C). Разложите 8 замороженных булочек равномерно на верхней и нижней полках. Эта программа подходит для замороженных выпечных изделий небольшого размера, таких как булочки, булочек чьябатта и миниатюрного французского хлеба.

Использование режима Быстрая разморозка

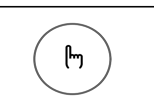
Режим автоматического размораживания ( )позволяет размораживать бифштексы/ котлеты/ рубленное мясо/ части курицы, целую курицу, окорок, рыбу, хлеб и торты. Время размораживания и уровень мощности устанавливаются автоматически. Остается выбрать программу и указать вес.

☛ Используйте только специальную посуду для микроволновых печей.

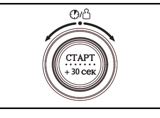
Откройте дверцу. Положите замороженный продукт на керамическое блюдо и поставьте в центр поворотного круга. Закройте дверцу.



1. Поверните **Регулятор настройки** в положение **Быстрая разморозка** ( ).



2. Вид обрабатываемого продукта выберите, нажимая кнопку **Выбор** ( ). Описание параметров запрограммированных режимов находится на следующей странице.



3. Выберите вес продукта, поворачивая **Шаговый регулятор**.



4. Нажмите кнопку **СТАРТ**.
   Результат:
   - Начнется размораживание.
   - Во время размораживания будет раздаваться зуммерный сигнал, чтобы напомнить о том, что нужно перевернуть продукт.



5. Снова нажмите кнопку **СТАРТ**, чтобы завершить размораживание.
   Результат: когда обработка закончится, раздастся зуммерный сигнал и “ПРИЯТНОГО АППЕТИТА” мигнет четыре раза. После этого зуммерный сигнал будет повторяться каждую минуту.

☛ Можно разморозить продукт в ручном режиме. Для этого нужно задать режим СВЧ с уровнем мощности, равным 180 Вт. Подробное описание этого режима находится в разделе “Размораживание” на Стр. 37.

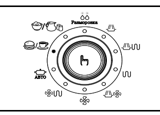
В нижеприведенной таблице представлены разные программы режима Быстрая разморозка, количества продукта, времена выдержки и соответствующие рекомендации. Перед размораживанием снимите с продукта все упаковочные материалы. Положите мясо, домашнюю птицу или рыбу на керамическое блюдо.

Код	Продукт	Размер порции	Время выдержки	Рекомендации
1	**Мясо**	200-2000 г	20-90мин.	Концы оберните алюминиевой фольгой. Переверните мясо, когда раздастся зуммер. Эта программа походит для говядины, баранины, свинины, бифштексов, котлет и мясного фарша.
2	**Домашняя птица**	200-2000 г	20-90мин.	Концы ножек и крылышек оберните алюминиевой фольгой. Переверните птицу, когда раздастся зуммер. Эта программа подходит как для целой курицы, так и для отдельных частей.
3	**Рыба**	200-2000 г	20-60мин.	Хвост целой рыбы оберните алюминиевой фольгой. Переверните рыбу, когда раздастся зуммер. Эта программа подходит как для целой рыбы, так и для рыбного филе.
4	**Хлеб/ Кондитерские изделия**	125-1000 г	10-60мин.	Положите хлеб или кондитерские изделия на кусок кулинарной бумаги и переверните, как только раздастся зуммерный сигнал (печь в это время будет работать, но остановится, когда вы откроете дверцу). Эта программа подходит для всех видов хлеба, нарезанного или целого, а также для булочек и багетов (тонких французских булок). Булочки расположите по кругу. Эта программа подходит для всех типов дрожжевых пирогов, бисквитов, сырного пирога и кондитерских изделий из слоеного теста. Не подходит эта программа для, фруктов и кремовых тортов, а также для тортов с шоколадной глазурью.
5	**Фрукты**	100-600 г	5-20 мин.	Равномерно распределите фрукты на стеклянном или керамическом блюде. Эта программа подходит для любых фруктов.

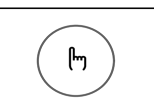
Использование режима Закуски

RU

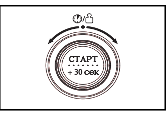
Режим Закуски (🍔/☕) содержит шесть программ для гамбургеров, равиоли и попкорна, замороженных куриных крылышек, замороженных закусок, начос. Не нужно задавать ни время приготовления, ни уровень мощности. Количество порций задается поворотом Шагового регулятора.
Сначала положите продукт в центре поворотного круга и закройте дверцу.



1. Поверните **Регулятор настройки** в положение **Юношеский/Закуски** (🍔/☕).



2. Вид обрабатываемого продукта выберите, нажимая кнопку **Выбор** (☝). Описание параметров запрограммированных режимов находится на следующей странице.



3. Выберите размер порции, поворачивая **Шаговый регулятор**.



4. Если необходимо, увеличьте или уменьшите время приготовления, нажимая соответственно кнопки **Больше/Меньше** (⬦).



5. Нажмите кнопку **СТАРТ**.
   Результат: блюдо будет автоматически готовиться в соответствии с установленными параметрами режима.
   ◆ Когда обработка закончится, раздастся зуммерный сигнал и “ПРИЯТНОГО АППЕТИТА” мигнет четыре раза. После этого зуммерный сигнал будет повторяться каждую минуту.

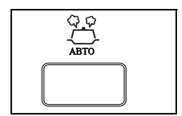
Ниже приводится таблица автоматических программ для режима Закуски . В ней указаны количества продуктов, времена выдержки и соответствующие рекомендации.
Программы 1, 3 и 4 работают с использованием только энергии СВЧ. Программы 2 и 5 работают в комбинированном режиме СВЧ и конвекции.

Код	Пища	Размер порции	Время выдержки	Рекомендации
1	**Гамбургер** (охлажденный)	150 г. (1 шт.) 300 г. (2 шт)	1-2 мин.	Положите гамбургер (булочку с ломтиком говядины) или чизбургер на кухонную бумагу. Один гамбургер кладите в центр поворотного круга, два – друг напротив друга на вращающемся подносе. После разогревания добавьте салат-латук, ломтик помидора, соус и специи.
2	**Замороженные куски пиццы**	150 г. (4-6 шт.) 250 г. (7-9 шт.)	-	На верхней металлической полке равномерно разложите замороженные куски пиццы или пирожки с начинкой.
3	**Начос**	125 г.	-	Разложите начос (кукурузные чипсы) на плоской керамической тарелке. Сверху посыпьте тертым чеддером (50 г.) и специями. Положите на вращающийся поднос.
4	**Напитки Кофе, молоко, чай, вода** (комнатной температуры)	150 мл. (1 чашка) 300 мл (2 чашки) 450 мл (3 чашки) 600 мл (4 чашки)	1-2 минуты	Наливайте жидкость только в керамические чашки и разогревайте, не накрывая их. Одну чашку ставьте в центр, 2 чашки – напротив друг друга, а 3 или 4 чашки – по кругу. Дайте им постоять в печи. Перемешайте напиток перед тем, как поставите его в печь, и после того, как вынете. Будьте осторожны, доставая чашки (см. инструкции по безопасности для жидкостей)
5	**Замороженный торт**	200-300 г. 400-500 г. 600-700 г. 800-900 г. 1000-1100 г. 1200-1300 г.	5-15 мин.	Поместите замороженный торт на середину нижней полки, или разложите замороженные куски торта по кругу. Поставьте подставку в центр вращающегося подноса. Эта программа не подходит для приготовления булочек с кремом или с шоколадным верхом.

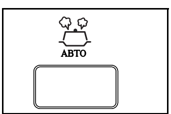
Использование режима Автоматическая пароварка

RU

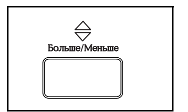
Режим Автоматическая пароварка ( ) обеспечивает запрограммированное время приготовления. Вам не нужно задавать ни время приготовления, ни уровень мощности. Количество порций можно задать, поворачивая Шаговый регулятор.
Сначала положите продукт в центре поворотного круга и закройте дверцу.



1. Поверните **Регулятор настройки** в положение **Автоматическая пароварка** ( ).



2. Вид обрабатываемого продукта выберите, нажимая кнопку **Автоматическая пароварка** ( ). Описание параметров запрограммированных режимов находится на следующей странице.



3. Если необходимо, увеличьте или уменьшите время приготовления, нажимая соответственно кнопки **Больше/Меньше** ( ).



4. Нажмите кнопку **СТАРТ**.
   Результат: блюдо будет готовиться в соответствии с выбранным запрограммированным режимом.
   - Когда обработка закончится, раздастся зуммерный сигнал и “ПРИЯТНОГО АППЕТИТА” мигнет четыре раза. После этого зуммерный сигнал будет повторяться каждую минуту.

В таблице, приведенной ниже, представлены разные программы приготовления в режиме Автоматическая пароварка, количества продукта, времена выдержки и соответствующие рекомендации. Эти программы можно использовать только с применением комплекта оборудования пароварки. Время приготовления зависит от размера, толщины и виды продукта. При обработке паром тонких ломтиков или небольших кусков нажмите кнопку Меньше. При обработке паром толстых ломтиков или больших кусков продукта можно увеличить время приготовления с помощью кнопки Больше.
При работе этих программ используется только энергия волн СВЧ.

Код	Продукт	Размер порции	Количество холодной воды	Рекомендации
1	**Свежие овощи (небольшие кусочки)**	200-800г	500 мл	Промойте и очистите овощи, нарежьте их на ломтики или кусочки равных размеров. Налейте ½ литра воды в прямоугольную емкость пароварки. Установите в емкости лоток из нержавеющей стали, положите овощи и накройте квадратной крышкой из нержавеющей стали. Поставьте емкость на поворотный круг. Эта программа походит для приготовления небольших кусочков овощей, например, соцветий брокколи и цветной капусты, нарезанных ломтиками моркови, кабачков и перца.
2	**Свежие овощи (большие кусочки)**	200-800г	500 мл	Промойте и очистите овощи. Налейте ½ литра воды в прямоугольную емкость пароварки. Установите в емкости лоток из нержавеющей стали, положите овощи и накройте квадратной крышкой из нержавеющей стали. Поставьте емкость на поворотный круг. Эта программа походит для приготовления больших кусков овощей, например початков кукурузы, артишоков, целых кочнов цветной капусты, целых романеско, целых картофелин и капусты, разрезанной на четыре части.

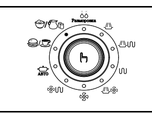
Использование режима Автоматическая пароварка (продолжение)

RU

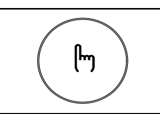
Код	Продукт	Размер порции	Количество холодной воды	Рекомендации
3	**Рыбное филе**	100-600 г	500 мл	Промойте и очистите рыбное филе. Налейте ½ литра воды в квадратную емкость пароварки. Установите в емкости лоток из нержавеющей стали и уложите в нем бок о бок куски рыбного филе. Можно добавить соль, травы и 1-2 ст.л. лимонного сока. Накройте квадратной крышкой из нержавеющей стали. Поставьте пароварку на поворотный круг. Эта программа подходит для рыбного филе из лосося, розовой рыбы, сайды, тунца и трески.
4	**Яйца**	4-6 яиц	500 мл	Налейте ½ литра воды в квадратную емкость пароварки. Установите в емкости лоток из нержавеющей стали. Проткните 4-6 свежих яиц (среднего размера) и положите в небольшие углубления лотка. Накройте квадратной крышкой из нержавеющей стали и поставьте емкость на поворотный круг. Для приготовления 1-3 яиц нажмите кнопку Меньше, а для приготовления 7-9 или большего количества яиц нажмите кнопку Больше.
5	**Куриные грудки**	100-600 г	500 мл	Промойте и очистите филе из куриных грудок. Налейте воду в квадратную емкость пароварки. В воду можно добавить травы и специи. Установите в емкости лоток из нержавеющей стали и уложите на нем куриные грудки бок о бок, а затем накройте квадратной крышкой из нержавеющей стали. Поставьте емкость на поворотный круг. Эта программа подходит для филе из куриных грудок и грудок индейки. При приготовлении ножек нажмите кнопку Меньше.

Использование режима Ферментация

В режиме Ферментация (/) время приготовления устанавливается автоматически. Количество порций можно задать, поворачивая Шаговый регулятор. Сначала положите продукт в центре поворотного круга и закройте дверцу.



1. Поверните **Регулятор настройки** в положение **Ферментация** (/).



2. Вид обрабатываемого продукта выберите, нажимая кнопку **Выбор** ( ). Описание параметров запрограммированных режимов находится на следующей странице.



3. Если необходимо, увеличьте или уменьшите время приготовления, нажимая соответственно кнопки **Больше/Меньше** ( ).



4. Нажмите кнопку **СТАРТ**.
   Результат: блюдо будет готовиться в соответствии с автоматическими установленными параметрами режима.
   - Когда обработка закончится, раздастся зуммерный сигнал и “ПРИЯТНОГО АППЕТИТА” мигнет четыре раза. После этого зуммерный сигнал будет повторяться каждую минуту.

Параметры режима ферментации

В нижеприведенной таблице описаны специальные режимы для приготовления йогурта и подъема дрожжевого теста. В ней указаны количества продуктов, времена выдержки и соответствующие рекомендации. Программа 1 работает в комбинированном режиме СВЧ и конвекции. Поворотный круг вращается в начале периода обработки и останавливается после того, как пройдет треть заданного времени. Программа 2 работает только
в режиме СВЧ (поворотный круг не вращается).

Код	Продукт	Размер порции	Время выдержки	Рекомендации
1	**Подъем дрожже-вого теста**	500-1000г	5-10 минут в форме для выпечки	Основные рецепты приведены ниже. Положите тесто в большую стеклянную миску (диаметром 18 см) и накройте липкой пленкой для СВЧ печей. Поставьте миску на нижнюю полку. Процесс подъема дрожжевого теста остановится, когда тесто удвоится в объеме. Продлить время обработки можно с помощью кнопки Больше. Если готовится тесто для пиццы, рекоме-ндуется воспользоваться кнопкой Меньше.
2	**Йогурт**	1000мл	12 часов в холо-дильнике	Воспользуйтесь большой стеклянной или керамической миской (диаметром 20 см). Смешайте 100 г натурального йогурта с 1 литром молока длительного хранения (комнатной температуры; 3,5% жирности). Накройте миску липкой пленкой и установите на нижней полке. При первом приготовлении йогурта рекомендуется использовать порошок для ферментации, содержащий высушенные молочно-кислые бактерии, и воспользоваться кнопкой Больше (9 часов). Впоследствии закваску можно выполнять в течение обычного периода времени, равного 8 часам или меньше. Если используются 6-7 керамических чашек или небольших мисочек, можно воспользоваться кнопкой Меньше.

Основные рецепты

Торт:

Смешайте 500 г белой муки, 1 пакетик сухих дрожжей (7 г), 50 г сахара и ¼ чайной ложик соли. Добавьте 250 мл теплого молока (подогрейте охлажденное молоко в течение 30-40 секунд на мощности 900 Вт) и хорошо перемешайте. Добавьте 100 г размягченного масла (чтобы размягчить масло, подогрейте его в течение 30-40 секунд на мощности 900 Вт), 1 свежее яйцо (комнатной температуры) и вымешивайте тесто в течение 5 минут в кухонном комбайне, в режиме замешивания теста.

Пицца:

Смешайте 300 г белой муки, 1 пакетик сухих дрожжей (7 г), 1 чайную ложку сахара и 1 чайную ложку соли. Добавьте 200 мл теплой воды, 1 столовую ложку оливкового масла и вымесите тесто в течение пяти минут в кухонном комбайне, в режиме замешивания теста.

Применение блюда для получения корочки

RU

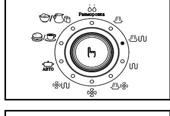
Только модель CE1191TR / CE1193FR

Обычно при использовании режима гриля или режима СВЧ для приготовления в микроволновой печи типа гриль/конвекционная таких блюд, как пицца или пирожные, выпуклая сторона остается непропеченой. Блюдо фирмы Samsung, используемое для получения корочки, позволяет получить хорошо пропеченые хрустящие изделия.
Это блюдо можно также использовать для бекона, яиц, сосисок и т.д.

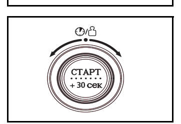
☛ Перед использованием блюда подогрейте его в комбинированном режиме в течение 3-5 минут.

- Комбинированный режим конвекции (250°C) и СВЧ. (уровень мощности 600 Вт)
- Комбинированный режим гриля и СВЧ (уровень мощности 600 Вт)
- См. Стр. 27 и Стр. 28 соответственно.

1. Подогрейте блюдо так, как это описано выше.
   - Все время пользуйтесь перчатками для печи, поскольку блюдо сильно нагревается.
2. Если вы собираетесь готовить бекон или яйца, смажьте блюдо растительным маслом, чтобы продукт красиво подрумянился.
3. Положите продукт на блюдо.
   - Не ставьте на это блюдо посуду, которая не выдерживает высоких температур (например, пластмассовые миски).
4. Поставьте блюдо в печь на поворотный круг.
   - Никогда не ставьте блюдо в печь без поворотного круга.



5. Поверните **Регулятор настройки** в положение **Комби** ( ).
6. Задайте нужный уровень мощности, нажимая кнопку **Выбор** ( ).

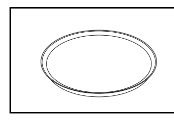


7. Затем установите время приготовления, поворачивая **Шаговый регулятор**, пока не отобразится нужное время приготовления.



8. Нажмите кнопку **СТАРТ**.
   Результат: начнется приготовление блюда.
   - ◆ По окончании приготовления раздастся зуммерный сигнал и “0” мигнет четыре раза. После этого зуммерный сигнал будет повторяться каждую минуту.

Способ очистки блюда для получения корочки



Лучший способ очистить блюдо – это вымыть его горячей водой с моющим средством. После этого его нужно сполоснуть чистой водой. Не применяйте для очистки жесткую щетку или твердую губку, иначе верхний слой будет поврежден.



Это блюдо покрыто слоем тефлона, и при неправильном обращении он может повредиться.

- Никогда не разрезайте продукты на этом блюде. Перед тем, как нарезать приготовленную еду, снимите ее с блюда.
- Рекомендуется переворачивать продукты с помощью пластмассовой или деревянной лопатки.

Установка блюда для получения корочки

Для предварительного разогрева рекомендуется ставить блюдо непосредственно на поворотный круг.
Подогревайте блюдо на мощности 600 Вт в режиме СВЧ+Гриль, соблюдая при этом интервалы времени и инструкции, приведенные в таблице.

Продукт	Количество	Время разогревания (мин.)	Режим приготовления	Время приготовления (мин.)	Рекомендации
Бекон	4-6 ломтиков (80 г)	3	600 Вт + Гриль	3½-4½	Разогрейте блюдо для получения корочки. Положите ломтики бок обок на блюдо. Поставьте блюдо на верхнюю полку.
Жареные помидоры	400 г (4 шт)	3	300 Вт + Гриль	6-7	Разогрейте блюдо для получения корочки. Разрежьте помидоры пополам. Сверху положите сыр. Разложите по кругу на блюде и установите его на верхнюю полку.
Омлет	300 г	3-4	450 Вт + Гриль	4-5	Разбейте 3 яйца, добавьте 2 столовые ложки молока, травы и специи. Нарежьте помидоры кубиками. Разогрейте блюдо для получения корочки, положите кусочки помидоров на блюдо, равномерно распределите по ним яйца и 50 г тертого сыра. Поставьте блюдо на верхнюю полку.
Жареные овощи	250 г	3-4	450 Вт + Гриль	8-9	Разогрейте блюдо для получения корочки и смажьте его одной столовой ложкой растительного масла. Положите ломтики свежих овощей на блюдо, например, кусочки перца, лука, ломтики кабачков и грибы. Поставьте блюдо на верхнюю полку.
Замороженный Пирог с начинкой	150 г	2-3	600 Вт + Гриль	2-3	Разогрейте блюдо для получения корочки. Замороженный пирог с начинкой положите на блюдо для получения корочки. Оставьте блюдо на поворотном круге. После приготовления покрутите оболочку.
Замороженная пицца	300-400 г	4-5	600 Вт + Гриль	6-8	Разогрейте блюдо для получения корочки. Положите замороженную пиццу на блюдо. Поставьте блюдо на верхнюю полку.
Закусочная мини-пицца (замороженные)	9 x 30 г (270 г)	3-4	450 Вт + Гриль	6-7	Разогрейте блюдо для получения корочки. Небольшие кондитерские изделия, такие, как пицца или киш, положите на блюдо. Поставьте блюдо на верхнюю полку.
Чипсы, приготовлен ные в духовке (замороженные)	300 г	3-4	450 Вт + Гриль	12-14	Разогрейте блюдо для получения корочки. Разложите чипсы на блюде. Поставьте блюдо на верхнюю полку. В середине приготовления переверните их.
Куриные шарики (замороженные)	250 г	4	600 Вт + Гриль	6-7	Разогрейте блюдо для получения корочки. Смажьте блюдо одной столовой ложкой растительного масла. Положите кусочки курицы на блюдо. Поставьте блюдо на верхнюю полку. Переверните через 4-5 минут.
Яблочный пирог (свежий)	500 г	3	300 Вт + Гриль	12-14	Приготовьте 250 г теста и разрежьте два яблока на тонкие ломтики. Разогрейте блюдо для получения корочки. Тонкий слой теста разложите на блюде. Покройте его ломтиками яблока и посыпьте сахаром. Поставьте блюдо с яблочным пирогом на верхнюю полку.

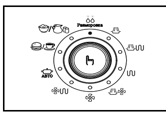
Многоэтапное приготовление

RU

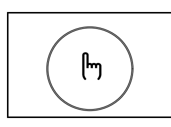
Данную микроволновую печь можно запрограммировать для приготовления еды в четыре этапа (Режимы Конвекция, СВЧ+Конвекция и Разогревание нельзя использовать при Многоэтапном приготовлении).
Пример: Вам нужно разморозить блюдо и приготовить его, не задавая режим обработки после каждого этапа. Таким способом можно разморозить и приготовить 1,8 кг курицы за четыре этапа.

- ***Размораживание***
- ***Приготовление в режиме СВЧ в течение 30 минут***
- ***Обработка в режиме гриля в течение 15 минут***

☛ Первые два этапа должны заключаться в размораживании и выдержке после размораживания. Комбинированный режим и режим Гриль на двух оставшихся этапах могут применяться только по одному разу, однако режим СВЧ можно использовать дважды (на двух разных уровнях мощности).



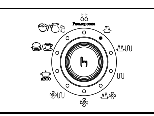
1. Поверните **Регулятор настройки** в положение **Быстрая разморозка** ( ).



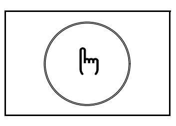
2. Вид обрабатываемого продукта выберите, нажимая кнопку **Выбор** ( ).



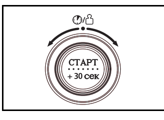
3. Задайте вес, поворачивая **Шаговый регулятор** нужное число раз (1800 г для данного примера).



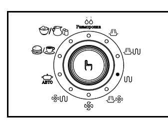
4. Поверните **Регулятор настройки** в положение **СВЧ** ( ).



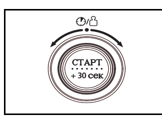
5. Нажимайте кнопку **Выбор** ( ) до тех пор, пока не отобразится нужный уровень мощности. (450 Вт в этом примере).



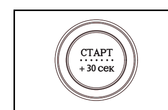
6. Выберите время приготовления, поворачивая **Шаговый регулятор** (30 минут в данном примере).



7. Поверните **Регулятор настройки** в положение **Гриль** ( ).



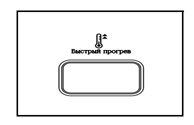
8. Задайте время приготовления, поворачивая **Шаговый регулятор** нужное число раз (15 минут для данного примера).

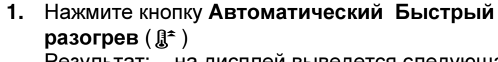


9. Нажмите кнопку **СТАРТ**.
   Результат: начнется приготовление блюда:
   - По окончании приготовления раздастся зуммерный сигнал и “0” мигнет четыре раза. После этого зуммерный сигнал будет повторяться каждую минуту.

Быстрый предварительный разогрев печи

Для приготовления в режиме конвекции рекомендуется предварительно разогреть печь до подходящей температуры перед тем, как ставить туда продукты.
Когда печь достигнет требуемой температуры, эта температура поддерживается примерно в течение 10 минут, а затем печь отключается.
Убедитесь в том, что нагревательный элемент находится в нужном для требуемого режима приготовления положении.





1. Нажмите кнопку **Автоматический Быстрый разогрев** ( )
   Результат: на дисплей выведется следующая информация:
   250°C (температура)



2. Нажмите кнопку **Автоматический Быстрый разогрев** ( ) один или несколько раз, чтобы задать нужную температуру.



3. Нажмите кнопку **СТАРТ**.
   Результат: печь разогреется до требуемой температуры.
   - При достижении заданной температуры 6 раздастся зуммерный сигнал, и достигнутая температур будет поддерживаться в течение 10 минут.
   - Через 10 минут зуммер повторится 4 раза и процедура разогрева закончится.

✉ В случае, если внутренняя температура достигла заданной температуры, зуммерный сигнал раздастся 6 раз, когда достигнутая заданная температура продержится в течение 10 минут.

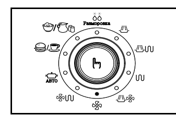
✉ Если нужно узнать текущий уровень температуры в полости печи, нажмите кнопку **Автоматический Быстрый разогрев** ( ).

Приготовление в режиме Конвекция

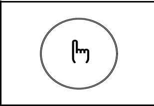
Режим конвекции дает возможность готовить еду точно таким же способом, как в традиционной печи. Режим СВЧ при этом не используется. Требуемую температуру можно установить в интервале от 40°C to 250°C на одном из восьми существующих уровней. Максимальное время приготовления равно 60 минутам.

☛ Если предварительно нужно выполнить автоматический быстрый разогрев печи.
- Всегда пользуйтесь перчатками для печи, дотрагиваясь до посуды, находящейся в печи, потому что она очень сильно нагревается.
- Лучшие результаты при приготовлении и поджаривании достигаются, если пользоваться нижней полкой.

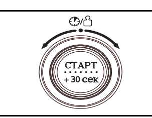
Убедитесь в том, что нагревательный элемент находится в горизонтальном положении и что поворотный круг находится на месте. Откройте дверцу и поставьте емкость на нижнюю полку, которую установите на поворотном круге.



1. Поверните **Регулятор настройки** в положение **Конвекция** ( ).
   Результат: на дисплей выведется следующая информация:
   (режим конвекции)
   250°C (температура)



2. Нажмите кнопку **Выбор** ( ) один или несколько раз, чтобы задать нужную температуру.



3. Выберите время приготовления, поворачивая **Шаговый регулятор** в нужном направлении.



4. Нажмите кнопку **СТАРТ**.
   Результат: начнется приготовление блюда:
   - По окончании приготовления раздастся зуммерный сигнал и “0” мигнет четыре раза. После этого зуммерный сигнал будет повторяться каждую минуту.

✉ Проверить температуру можно в любой момент, нажав кнопку **Автоматический Быстрый разогрев (**).

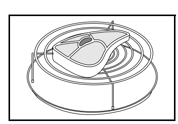
RU

Жарение в режиме гриля

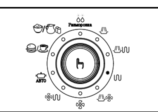
Гриль дает возможность разогревать и быстро жарить продукты без использования режима СВЧ.

- ***Всегда пользуйтесь перчатками для печи, дотрагиваясь до посуды, находящейся в печи, потому что она очень сильно нагревается.***
- ***Лучшие результаты при приготовлении и поджаривании достигаются, если пользоваться верхней полкой.***

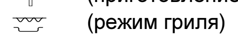
Убедитесь в том, что нагревательный элемент находится в горизонтальном положении и что установлена нужная полка.



1. Откройте дверцу и разместите продукт на полке.



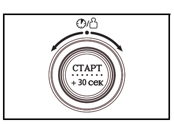
2. Поверните **Регулятор настройки** в положение **Гриль** (). Результат: отображается следующая информация:



(приготовление за один этап)

(режим гриля)

- Регулировка температуры в режиме гриля не предусмотрена.



3. Выберите время приготовления, поворачивая **Шаговый регулятор**.

- Максимальное время приготовления в режиме гриля равно 60 минутам.



4. Нажмите кнопку **СТАРТ**.

Результат: начнется обработка в режиме гриля:

- ◆ По окончании приготовления раздастся зуммерный сигнал и “0” мигнет четыре раза. После этого зуммерный сигнал будет повторяться каждую минуту.

Регулировка положения нагревательного элемента

Нагревательный элемент используется в режиме гриля. Нагревательный элемент используется при приготовлении еды в режиме конвекции, гриля или жарения на вертеле. Он может находиться в двух положениях:

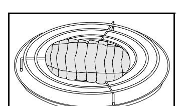
- ***Горизонтальное положение используется для приготовления в режиме конвекции и гриля.***
- ***Вертикальное положение используется только для жарения на вертеле (CE1192MR/CE1193FR).***

☛ Меняйте положение нагревательного элемента только когда он холодный, и не прилагайте чрезмерных усилий, переводя его в вертикальное положение.



Чтобы установить нагревательный элемент в…	Выполните следующее...
Вертикальное положение (только для жарения на вертеле: CE1192MR/ CE1193FR)	◆ Потяните вниз нагревательный элемент ◆ Подталкивайте его по направлению к задней стенке печи до тех пор, пока он не окажется параллельным задней стенке
Горизонтальное положение (используется для приготовления в режиме конвекции и гриля)	◆ Потяните нагревательный элемент по направлению к себе ◆ Подталкивайте его вверх до тех пор, пока он не окажется параллельным верхнему своду печи

Выбор дополнительных принадлежностей



Для традиционного конвекционного приготовления еды требуется кухонная посуда. В этом режиме следует использовать только ту кухонную посуду, которую вы использовали бы в обычной печи.
Контейнеры для микроволновой печи обычно не годятся для приготовления в режиме конвекции, не пользуйтесь пластмассовыми контейнерами, тарелками, бумажными чашками, полотенцами и т.п.
Если же вы намереваетесь готовить в комбиниро-ванном режиме приготовления (СВЧ и гриль или конвекция), пользуйтесь только контейнерами, пригодными для использования как в микроволновой, так и в обычной печи.
Металлическая кухонная посуда или утварь может повредить печь.

☛ Дополнительные сведения о пригодной для микроволновой печи кухонной посуде и утвари находятся в Справочнике по кухонной посуде на Стр. 32

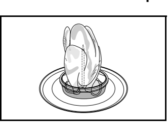
Жарение на вертеле

Только модель CE1192MR / CE1193FR

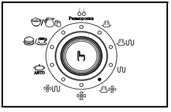
Вертел для барбекю пригоден для использования в режиме гриля, поскольку вам не нужно переворачивать мясо. Его можно использовать при приготовлении в комбинированном режиме СВЧ и конвекции.

☛ Убедитесь в том, что вес мяса равномерно распределен вдоль вертела и что вертел равномерно вращается.

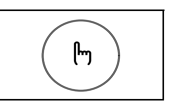
Всегда пользуйтесь перчатками для печи, дотрагиваясь до посуды, находящейся в печи, потому что она очень сильно нагревается.



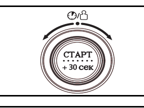
1. Протолкните вертел для жарения через центр куска мяса.
<u>Пример:</u> Протолкните вертел между позвоночником и грудкой курицы.
Установите вертел на его подпорку в стеклянной миске, а стеклянную миску поставьте на поворотный круг. Чтобы мясо лучше зажарилось, смажьте его растительным маслом и специями.



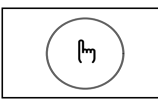
2. Поверните **Регулятор настройки** в положение **Комби** (**СВЧ + Конвекция**).



3. Задайте температуру, нажав кнопку **Выбор** ( ).



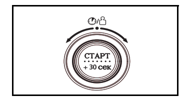
4. Выберите время приготовления, поворачивая **Шаговый регулятор** в нужном направлении.
- Максимальное время приготовления равно 60 минутам.



5. Задайте нужный уровень мощности, нажимая кнопку **Выбор** ( ).



6. Нажмите кнопку **СТАРТ**.
<u>Результат:</u> начнется обработка и вертел начнет вращаться.
◆ По окончании приготовления раздастся зуммерный сигнал и “0” мигнет четыре раза. После этого зуммерный сигнал будет повторяться каждую минуту.



7. Когда мясо будет окончательно готово, осторожно извлеките вертел, надев перчатки для защиты рук.

Установка вертела для жарения и комплекта для барбекю

Перед использованием вертела для жарения или шампуров для барбекю переведите нагревательный элемент в вертикальное положение.

Подталкивайте его по направлению к задней стенке печи до тех пор, пока он не окажется параллельным задней стенке.

Подогрейте блюдо в режиме автоматического разогрева, а затем следуйте инструкциям, приведенным в таблице, и соблюдайте указанные интервалы времени.

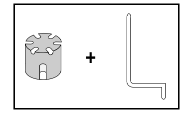
Продукт	Количество	Режим приготовления	Время приготовления (мин.)	Время выдержки (мин.)	Рекомендации
Жареная курица	1000-1100 г	450 Вт + Гриль	28-32	3-5	Смажьте курицу растительным маслом и специями. Насадите ее на вертел. Поставьте стеклянную миску с вертелом для жарения в центр поворотного круга.
Жареная свинина в горшочке	400 г (4 шт)	Гриль + Конвекция	70-90	5-10	Смажьте свинину растительным маслом и специями. Насадите ее на вертел. Поставьте стеклянную миску с вертелом для жарения в центр поворотного круга. После завершения жарения и во время периода выдержки она должна быть обернута алюминиевой фольгой.
Лопатка индейки	300 г	450 Вт + Гриль	29-33	5-10	Смажьте свернутую индейку растительным маслом и специями. Насадите ее на вертел. Поставьте стеклянную миску с вертелом для жарения в центр поворотного круга. После завершения жарения и во время периода выдержки она должна быть обернута алюминиевой фольгой.
Жаркое из говядины / Жаркое из баранины	250 г	600 Вт + 160°C	29-34	5-15	Смажьте говядину/ баранину растительным маслом и специями. Насадите ее на вертел. Поставьте стеклянную миску с вертелом для жарения в центр поворотного круга. Для приготовления этого блюда можно воспользоваться программой автоматического приготовления жаркого из говядины/ жаркого из баранины. После жарения и во время периода времени выдержки мясо должно быть завернуто в алюминиевую фольгу.
Барбекю из свинины	150 г	Гриль + Конвекция	23-28	2	Равномерно распределите на шампурах кубики мяса и овощи. Смажьте их растительным маслом и специями. Разместите шампуры на объединяющей подставке. Поставьте стеклянную миску с шампурами в центр поворотного круга.
Овощная смесь на шампурах	300-400 г	600 Вт + Гриль	12-14	-	На шампурах распределите равномерно лук, перец, кабачки или кусочки кукурузных початков. Разместите шампуры на объединяющей подставке. Поставьте стеклянную миску с шампурами в центр поворотного круга.

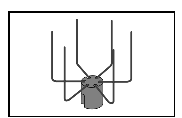
Использование комплекта вертикальных вертелов

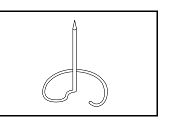
Только модель CE1192MR / CE1193FR

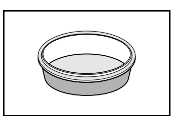
НАБОР ВЕРТЕЛОВ ДЛЯ КЕБАБА

Используя комплект вертелов, содержащий 6 шампуров, можно легко приготовить барбекю из мяса, домашней птицы, рыбы, овощей (таких, как лук, перец или кабачки) и фруктов, нарезанных на кусочки.
Готовить вышеназванные блюда с помощью шампуров для кебаба можно в режиме конвекции или комбинированном режиме.


Объединяющая подставка для кебаба, шампур,


Набор вертелов


Вертел для барбекю


Стеклянная миска

ИСПОЛЬЗОВНАИЕ НАБОРА ВЕРТЕЛОВ С ШАМПУРАМИ ДЛЯ КЕБАБА

1. Для приготовления кебаба используйте набор вертелов с 6 шампурами.
2. На каждый из шампуров насадите порцию продукта.
3. Установите вертел для жарения в стеклянной миске и вставьте в него набор вертелов.
4. Поставьте стеклянную миску с набором вертелов в центр поворотного круга.

✉ Перед тем, как начать процесс жарения, убедитесь в том, что нагревательный элемент гриля находится в правильном положении на задней стенке полости печи, а не сверху.

ИЗВЛЕЧЕНИЕ НАБОРА ВЕРТЕЛОВ ИЗ ПЕЧИ ПОСЛЕ ЖАРЕНИЯ

1. Для того, чтобы вынуть стеклянную миску с набором вертелов из печи, пользуйтесь специальными перчатками, потому что она очень сильно нагревается.
2. Также пользуйтесь перчатками, извлекая набор вертелов из подставки для вертелов.
3. Аккуратно достаньте шампуры и с помощью вилки снимите готовые кусочки с шампуров.

✉ Набор вертелов нельзя мыть в посудомоечной машине. Поэтому вымойте его вручную теплой водой с жидкостью для мытья посуды. После использования извлеките набор вертикальных вертелов из печи.

Объединение режимов СВЧ и Гриль

RU

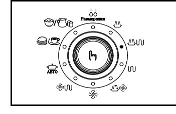
Для того, чтобы быстро приготовить еду с одновременным обжариванием, можно объединить режимы СВЧ и гриля.

☛ ВСЕГДА пользуйтесь кухонной посудой, пригодной для применения в микроволновых обычных печах. С этой точки зрения идеальной является стеклянная и керамическая, поскольку не препятствует равномерному проникновению СВЧ волн в продукты.

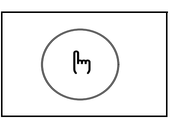
ВСЕГДА пользуйтесь перчатками для печи, дотрагиваясь до посуды, находящейся в печи, потому что она очень сильно нагревается.

Лучшие результаты при приготовлении и поджаривании достигаются, если пользоваться верхней полкой.

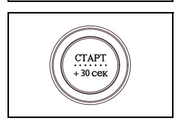
Откройте дверцу. Разместите продукт на полке, которая лучше всего подходит для приготовления данного продукта. Поставьте полку на поворотный круг. Закройте дверцу.



1. Поверните **Регулятор настройки** в положение **Комби** (**СВЧ+Гриль**).
   Результат: на дисплей выведется следующая информация:
   (приготовление за один этап)
   (комбинированный режим СВЧ и гриль)



2. Выберите нужный уровень мощности, повторно нажимая кнопку **Выбор** ( ) до тех пор, пока не отобразится нужное значение выходной мощности (300-600 Вт).
   - Регулировка температуры в режиме гриля не предусмотрена.
3. Выберите время приготовления, поворачивая **Шаговый регулятор** в нужном направлении.
   - Максимальное время приготовления равно 60 минутам.



4. Нажмите кнопку **СТАРТ**.
   Результат:
   - ◆ Начнется приготовление блюда в комбинированном режиме.
   - ◆ По окончании приготовления раздастся зуммерный сигнал и "0" мигнет четыре раза. После этого зуммерный сигнал будет повторяться каждую минуту.

Объединение режимов СВЧ и Конвекция

RU

При комбинированном режиме приготовления используется энергия СВЧ волн и конвекционное нагревание.
Предварительный разогрев не требуется, поскольку энергия СВЧ становится доступной мгновенно.
В комбинированном режиме приготовления можно готовить самые разнообразные блюда, в частности:

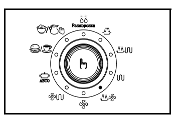
- ***Жаркое из мяса и домашней птицы***
- ***Пироги и торты***
- ***Блюда из яиц и сыра***

☛ ВСЕГДА пользуйтесь кухонной посудой, пригодной для применения в микроволновых обычных печах. С этой точки зрения идеальной является стеклянная и керамическая, поскольку не препятствует равномерному проникновению СВЧ волн в продукты.

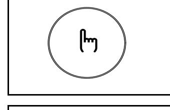
ВСЕГДА пользуйтесь перчатками для печи, дотрагиваясь до посуды, находящейся в печи, потому что она очень сильно нагревается.

Лучшие результаты при приготовлении и поджаривании достигаются, если пользоваться нижней полкой.

Откройте дверцу. Разместите продукт на поворотном круге или на нижней полке, которую затем нужно поставить на поворотный круг. Закройте дверцу. Нагревательный элемент должен находиться в горизонтальном положении.



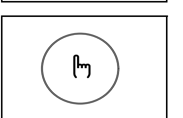
1. Поверните **Регулятор настройки** в положение **Комби** (**СВЧ + Конвекция**).
Результат: на дисплей выведется следующая информация:
(комбинированный режим СВЧ и конвекция)
250°C (температура)



2. Задайте температуру, нажимая кнопку **Выбор** ( ).



3. Выберите время приготовления, поворачивая **Шаговый регулятор** в нужном направлении.
- Максимальное время приготовления равно 60 минутам.



4. Выберите нужный уровень мощности, повторно нажимая кнопку **Выбор** ( ) до тех пор, пока не отобразится нужное значение выходной мощности (100-600 Вт).



5. Нажмите кнопку **СТАРТ**.
Результат:
- ◆ Начнется приготовление блюда в комбинированном режиме.
- ◆ Печь нагревается до заданной температуры, а затем продолжается приготовление в режиме СВЧ до тех пор, пока не истечет заданное время приготовления.
- ◆ По окончании приготовления раздастся зуммерный сигнал и “0” мигнет четыре раза. После этого зуммерный сигнал будет повторяться каждую минуту.

✉ Если нужно узнать текущий уровень температуры в полости печи, нажмите кнопку **Автоматический Быстрый разогрев** ( ).

Объединение режимов Конвекция и Гриль

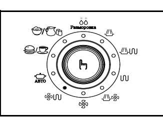
При комбинированном режиме приготовления используется конвекционное нагревание и нагревание элементом нагревания гриля.

☛ ВСЕГДА пользуйтесь кухонной посудой, пригодной для применения в микроволновых обычных печах. С этой точки зрения идеальной является стеклянная и керамическая, поскольку не препятствует равномерному проникновению СВЧ волн в продукты.

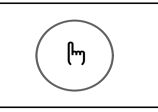
ВСЕГДА пользуйтесь перчатками для печи, дотрагиваясь до посуды, находящейся в печи, потому что она очень сильно нагревается.

Лучшие результаты при приготовлении и поджаривании достигаются, если пользоваться верхней полкой.

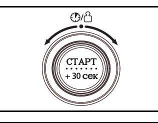
Откройте дверцу. Положите продукты на поворотный круг или на нижнюю и верхнюю полки. Затем они должны быть помещены на поворотный круг. Закройте дверцу.
Нагревательный элемент должен находиться в горизонтальном положении.



1. Поверните **Регулятор настройки** в положение **Комби (Конвекция + Гриль**).
   Результат: на дисплей выведется следующая информация:



2. Задайте температуру, нажимая кнопку **Выбор** ( ).



3. Выберите время приготовления, поворачивая **Шаговый регулятор** в нужном направлении.
   - Максимальное время приготовления равно 60 минутам.



4. Нажмите кнопку **СТАРТ**.
   Результат:
   - ◆ Начнется приготовление блюда в комбинированном режиме.
   - ◆ По окончании приготовления раздастся зуммерный сигнал и “0” мигнет четыре раза. После этого зуммерный сигнал будет повторяться каждую минуту.

Использование режима Вентиляции

Пользуйтесь этим режимом после приготовления продукта с резким запахом или в том случае, когда внутри печи много копоти.
Сначала вымойте внутренний объем печи.



Нажмите кнопку **удаление запахов** ( ) после того, как вы закончите очистку – раздадутся четыре зуммерных сигнала.

✉ Предусмотренное время вентиляции равно 5 минутам. Оно увеличивается на 30 секунд при каждом нажатии кнопки +30сек.

✉ Можно также регулировать время вентиляции, поворачивая Шаговый регулятор вправо или влево.

✉ Максимальное время вентиляции равно 60 минутам.

RU

Ручная остановка поворотного круга

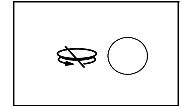
RU

Кнопка вкл/выкл поворотного круга ( ) дает возможность пользоваться широкими блюдами, занимающими всю печь, прекратив вращение поворотного кругае (только в ручном режиме приготовления).

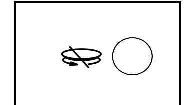
☛ В такой ситуации результат приготовления блюда будет несколько хуже, потому что приготовление осуществляется неравномерно. Рекомендуется в середине процесса приготовления повернуть блюдо вручную.

Осторожно! Никогда не включайте поворотный круг, если в печи нет обрабатываемого продукта.

Причина: это может вызвать пожар или привести к повреждению устройства.



1. Нажмите кнопку **Поворотный круг вкл/выкл** ( ).
   Результат: поворотный круг не будет вращаться.

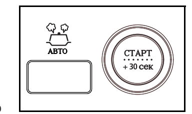


2. Чтобы возобновить вращение поворотного круга, снова нажмите кнопку **Поворотный круг вкл/выкл** ( ).
   Результат: поворотный начнет вращаться.

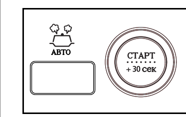
✉ Не нажимайте кнопку **Поворотный круг вкл/выкл** ( ) во время процесса приготовления. Отмените фазу приготовления перед тем, как нажать кнопку **Поворотный круг Вкл/Выкл** ( ).

Защитная блокировка микроволновой печи

Данная микроволновая печь снабжена специальной программой Детской безопасности, которая позволяет “заблокировать” печь таким образом, чтобы дети или лица не знакомые с правилами обращения с печью, не могли случайно ее включить. Печь можно заблокировать в любое время.



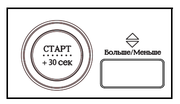
1. Нажимайте кнопки **Автоматическая пароварка** ( ) и **СТАРТ** одновременно (примерно в течение трех секунд).
   Результат:
   - Печь заблокирована.
   - На дисплее отобразится следующая информация: “**БЛОКИРОВКА**”.



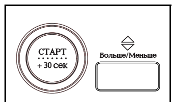
2. Чтобы разблокировать печь, снова одновременно нажимайте кнопки **Автоматическая пароварка** ( ) и **СТАРТ** (примерно в течение трех секунд).
   Результат: печь может эксплуатироваться как обычно.

Отключение зуммерного сигнала

Отключить зуммерный сигнал можно в любое время.



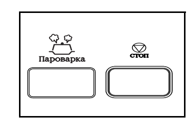
1. Одновременно нажимайте (примерно в течение одной секунды) кнопки **СТАРТ** и **Больше/Меньше** (⇳).
   Результат: зуммерный сигнал не будет раздаваться по окончании работы режимов.



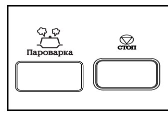
2. Чтобы снова подключить зуммер, опять одновременно нажимайте (примерно в течение одной секунды) кнопки **СТАРТ** и **Больше/Меньше** (⇳).
   Результат: печь будет функционировать в обычном режиме.

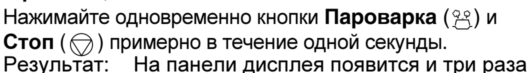
Выбор и изменение единицы измерения веса

В этой микроволновой печи единица измерения веса обычно устанавливается на значение “Граммы”.



1. Если вы хотите заменить единицу измерения веса на “**Фунты**”,
   Нажимайте одновременно кнопки **Пароварка** ( ) и **Стоп** ( ) примерно в течение одной секунды.
   Результат: На панели дисплея появятся и три раза мигнут буквы “**Oz**”.
   Это означает, что значение единицы измерения веса равно “**Фунты**”.



2. Чтобы вернуть значение единицы измерения веса “**Граммы**”,
   
   Нажимайте одновременно кнопки **Пароварка** ( ) и **Стоп** ( ) примерно в течение одной секунды.
   Результат: На панели дисплея появится и три раза мигнет буква “**g**”.
   Это означает, что значение единицы измерения веса равно “**Граммы**”.

Справочник по кухонной посуде

Для обработки продукта в микроволновой печи необходимо, чтобы волны СВЧ могли проникать внутрь продукта, не испытывая отражения или поглощения посудой, в которой находится продукт.
Поэтому, выбирая кухонную посуду, нужно помнить об этих требованиях к ней. Если на посуде есть маркировка, указывающая на пригодность посуды для использования в микроволновой печи, вам не о чем беспокоиться.
В нижеприведенной таблице перечислены различные типы кухонной посуды и отмечено, можно ли ее использовать в микроволновой печи, и как это нужно делать.

Кухонная посуда	Пригодна для использо-вания в микро-волновой печи	Комментарии
Алюминиевая фольга	✓ ✗	Может применяться в небольших количествах для предохранения отдельных участков продукта от переваривания. Если используется слишком большой кусок фольги или она находится слишком близко к стенке печи, может возникнуть дуговой разряд.
Блюдо для получения корочки	✓	Не выполняйте предварительный разогрев блюда дольше, чем в течение 8 минут.
Фарфор и глиняная посуда	✓	Как правило, фарфор, керамика, глазурованная глиняная посуда и костяной фарфор пригодны для использования, но на них не должно быть металлической отделки.
Одноразовая посуда из полиэстерного картона	✓	Некоторые замороженные продукты упакованы в такую посуду.
Упаковка еды “фаст-фуд”		
• Полистроловые чашки-контейнеры	✓	Можно использовать для разогревания еды. При перегревании полистрол может расплавиться.
• Бумажные мешки или газеты	✗	Может вызвать пожар.
• Бумага, изготовленная из бумажных отходов, или металлические упаковочные элементы	✗	Может вызвать дуговой разряд.
Стеклянная посуда		
• Посуда типа “Oven-to-table”	✓	Можно использовать, если нет металлической отделки.
• Тонкостенная стеклянная посуда	✓	Можно использовать для разогревания еды или жидкостей. Тонкое стекло может разбиться или треснуть при быстром нагревании.
• Стеклянные кружки	✓	Необходимо снять крышку. Подходит только для разогревания.
Металлические		
• Блюда	✗	Могут вызвать дуговой разряд.
• Зажимы для пакетов, используемых в морозилке	✗	
Бумажные		
• Тарелки, чашки, салфетки и кухонная бумага,	✓	Походит для разогревания и короткой кулинарной обработки. Также годится для впитывания избыточной влаги.
• Бумага, изготовленная из бумажных отходов	✗	Может вызвать дуговой разряд.
Пластмассовые		
• Контейнеры	✓	В том случае, если они сделаны из устойчивой к высокой температуре пластмассы. Некоторые другие пластмассы могут деформироваться или обесцвечиваться при высоких температурах. Не используйте контейнеры из меламиновой пластмассы.
• Липкая пленка	✓	Можно использоваться для удержания влаги. Не должна касаться еды. Будьте осторожны, снимая пленку, поскольку может вырваться горячий пар.
• Пакеты для морозилки	✓ ✗	Только в том случае, если выдерживают кипячение или пригодны для использования в обычной печи. Не должны быть герметичными. При необходимости проткните вилкой.
Вощеная или жиронепроницаемая бумага	✓	Может использоваться для удержания влаги и предотвращения разбрызгивания.

✓ : Рекомендуется
✓✗ : Использовать с осторожностью
✗ : Небезопасно

RU

ЭЛЕКТРОМАГНИТНЫЕ ВОЛНЫ СВЕРХВЫСОКИХ ЧАСТОТ

Энергия волн СВЧ проникает внутрь продукта, поскольку волны поглощаются водой, жиром и сахаром, содержащимися в продукте.
Волны СВЧ ускоряют движение молекул в продукте. Быстрое движение молекул создает трение, и продукт готовится на возникающем вследствие этого процесса тепле.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Кухонная посуда для приготовления с помощью волн СВЧ:
Для максимально эффективного использования энергии волн СВЧ кухонная посуда должна пропускать эти волны. Волны СВЧ отражаются металлом, например, нержавеющей сталью, алюминием и медью, но эти волны проникают через керамику, стекло, фарфор и пластмассу, а также через бумагу и дерево. Поэтому никогда нельзя готовить еду в металлических контейнерах.
Продукты, которые можно готовить с помощью волн СВЧ:
Самые разнообразные продукты можно готовить с помощью волн СВЧ, сюда относятся свежие или замороженные овощи, фрукты, макаронные изделия, рис, крупы, бобы, рыбу и мясо. Соусы, крем, супы, распаренные пудинги, варенье и чатни (индийская приправа) тоже могут быть приготовлены в микроволновой печи. Вообще говоря, приготовление с помощью волн СВЧ является идеальным способом приготовления для любой еды, которая обычно готовилась бы на конфорке. Например, мягкое масло или шоколад (см. раздел с советами, методами приготовления и рекомендациями).
Накрывание готовящейся еды
Очень важно закрывать готовящееся блюдо, потому что испаряющаяся вода поднимается в виде пара и участвует в процессе приготовления. Можно использовать разные способы для накрывания блюда: например, можно воспользоваться керамической тарелкой, пластмассовой крышкой или подходящей липкой пленкой.
Время выдержки
Очень важно по завершении приготовления дать еде постоять, чтобы температура могла выровняться по всему объему приготовленного блюда.

Кулинарный справочник по блюдам из замороженных овощей

Используйте подходящую емкость из стекла пирекс с крышкой. Готовьте в накрытом виде в течение минимального времени – см. таблицу. Продолжите приготовление до получения желаемого результата.
Помешайте блюдо дважды в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления. Добавьте соль, травы или масло после приготовления. В течение времени выдержки держите еду накрытой.

Продукт	Порция	Мощн-ость	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Указания
Шпинат	150 г	600 Вт	5-6	2-3	Добавьте 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды.
Брокколи	300 г	600 Вт	8-9	2-3	Добавьте 30 мл (2 ст.л.) холодной воды.
Горошек	300 г	600 Вт	7-8	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст.л.) холодной воды.
Зеленые бобы	300 г	600 Вт	7½-8½	2-3	Добавьте 30 мл (2 ст.л.) холодной воды.
Овощная смесь (морковь/ горошек/зерна кукурузы)	300 г	600 Вт	7-8	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст.л.) холодной воды.
Овощная смесь (китайская)	300 г	600 Вт	7½-8½	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст.л.) холодной воды.

Кулинарный справочник по блюдам из риса и макаронных изделий

Рис: Используйте большую миску из стекла пирекс с крышкой – во время приготовления объем риса увеличивается в два раза. Во время приготовления тарелка должна быть накрытой.
По завершении приготовления, перед периодом выдержки перемешайте рис и добавьте соль или травы и масло.
Замечание: По истечении времени приготовления может оказаться, что рис впитал не всю воду.

Блюдо из макарон:
Используйте большую миску из стекла пирекс. Добавьте кипящей воды, щепотку соли и хорошо пермешайте. Во время приготовления бутылочка должна быть открытой.
Время от времени помешивайте во время и после приготовления. Закройте миску на период выдержки, а по окончании этого периода тщательно слейте воду.

Продукт	Порция	Мощно-сть	Время (мин.)	Время выде-ржки (мин.)	Указания
Белый рис (ошпаренный)	250 г 375 г	900 Вт	15-16 7½-8½	5	Добавьте 500 мл холодной воды. Добавьте 750 мл холодной воды.
Коричневый рис (ошпаренный)	250 г 375 г	900 Вт	20-21 22-23	5	Добавьте 500 мл холодной воды. Добавьте 750 мл холодной воды.
Рисовая смесь (рис + дикий рис)	250 г	900 Вт	16-17	5	Добавьте 500 мл холодной воды.
Зерновая смесь (рис + зерно)	250 г	900 Вт	17-18	5	Добавьте 400 мл холодной воды.
Паста	250 г	900 Вт	10-11	5	Добавьте 1000 мл горячей воды.

RU

Кулинарный справочник по блюдам из свежих овощей

Используйте подходящую емкость из стекла пирекс с крышкой. На каждые 250 г смеси добавьте 30-45 мл воды (2-3 ст.л.), если не рекомендовано другое количество воды – см. таблицу. Готовьте в накрытом виде в течение минимального времени – см. таблицу. Продолжите приготовление до получения желаемого результата. Помешайте один раз во время приготовления и один раз после приготовления. Добавьте соль, травы или масло после приготовления. На время выдержки, равное 3 минутам, накройте.

Совет: Свежие овощи нарежьте на кусочки равного размера. Чем мельче они будут нарезаны, тем быстрее приготовятся.

Все свежие овощи нужно готовить на максимальной СВЧ мощности (900 Вт).

Продукт	Порц-ия	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Указания
Брокколи	250 г 500 г	4½-5 7-8	3	Приготовьте соцветия равного размера. Уложите стеблями в центр.
Брюссельская капуста	250 г	6-6½	3	Добавьте 60-75 мл (5-6 ст.л.) воды.
Морковь	250 г	4½-5	3	Нарежьте морковь на ломтики равного размера.
Цветная капуста	250 г 500 г	5-5½ 7½-8½	3	Приготовьте соцветия равного размера. Большие соцветия разрежьте пополам. Уложите стеблями в центр.
Кабачки	250 г	4-4½	3	Нарежьте кабачки ломтиками. Добавьте 30 мл (2 ст.л.) воды или кусочек сливочного масла. Готовьте, пока не станет мягким.
Баклажаны	250 г	3½-4	3	Нарежьте баклажаны небольшими ломтиками и сбрызните их одной столовой ложкой лимонного сока.
Лук-порей	250 г	4-4½	3	Нарежьте лук-порей толстыми ломтиками.
Грибы	125 г 250 г	1½-2 2½-3	3	Подготовьте небольшие целые или нарезанные грибы. Не добавляйте воды. Сбрызните лимонным соком. Приправьте солью и перцем. Слейте жидкость перед подачей на стол.
Лук	250 г	5-5½	3	Нарежьте лук ломтиками или пополам. Добавьте только 15 мл (1 ст.л.) воды.
Перец	250 г	4½-5	3	Нарежьте перец небольшими ломтиками.
Картофель	250 г 500 г	4-5 7-8	3	Взвесьте очищенный картофель и нарежьте его на половинки или четвертинки одинакового размера.
Брюква	250 г	5½-6	3	Нарежьте брюкву маленькими кубиками.

РАЗОГРЕВАНИЕ

Ваша микроволновая печь разогреет еду всего лишь за часть того времени, которое потребуется для этой цели традиционной печи или конфорке.
Руководствуйтесь указанными в нижеприведенном списке уровнями мощности и интервалами времени разогревания. Интервалы времени, приведенные в этом перечне, указаны исходя из того, что температура жидкостей равна комнатной температуре (примерно +18 - +20°C), температура охлажденных продуктов равна примерно +5 - +7°C.

Подготовка и накрывание

Старайтесь не разогревать крупные блюда, например, окорок – такие блюда часто перевариваются и подсыхают до того, как середина станет горячей. Лучше удается разогревание небольших кусков.

Уровни мощности и помешивание

Некоторые продукты можно разогревать на мощности 900 Вт, в то время, как другие нужно разогревать на мощности 600 Вт, 450 Вт или даже 300 Вт.
Рекомендации ищите в таблице.
Вообще говоря, если блюдо изысканное и большого объема, лучше его разогревать на более низкой мощности, так же, как и блюда, которые, вероятнее всего, разогреваются очень быстро (например, сладкие пирожки).
Для достижения лучших результатов помешайте блюдо или переверните его во время разогревания. Если это возможно, снова помешайте перед подачей на стол.
Будьте особенно осторожны при нагревании жидкостей и детского питания. Чтобы предотвратить бурное кипение жидкостей и возможность ошпаривания, перемешивайте их до, во время и после нагревания. Оставьте их в микроволновой печи на период времени выдержки. Рекомендуется положить в жидкость пластмассовую ложку или стеклянную палочку. Избегайте перегревания (и, следовательно, порчи) продуктов. Лучше недооценить время приготовления и затем добавить дополнительное время нагревания, если это будет необходимо.

Время нагревания и время выдержки

Полезно при первом разогревании продукта записать на будущее, сколько понадобилось для этого времени.
Всегда проверяйте, прогрелась разогреваемая еда по всему объему.
После разогревания дайте блюду некоторое время постоять – чтобы дать время выровняться температуре. Если в перечне не указано другое значение, рекомендуемое время выдержки после разогревания равно 2-4 минутам.
Будьте особенно осторожны при нагревании жидкостей и детского питания.
Прочитайте также главу о мерах предосторожности.

РАЗОГРЕВАНИЕ ЖИДКОСТЕЙ

Всегда выдерживайте по меньшей мере 20 секунд после того, как печь отключится, чтобы дать возможность выровняться температуре. Помешивайте жидкость, если это необходимо, во время нагревания, и ВСЕГДА перемешивайте ее после нагревания. Чтобы предотвратить бурное кипение и возможность ошпаривания, нужно положить в напиток ложку или стеклянную палочку и помешивать его до, во время и после нагревания.

РАЗОГРЕВАНИЕ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ:
Переложите питание в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после разогревания! Дайте постоять 2-3 минуты перед кормлением. Снова перемешайте и проверьте температуру. Рекомендуемая температура еды: между 30-40°C.

ДЕТСКОЕ МОЛОКО:
Налейте молоко в стерилизованную стеклянную бутылочку. Во время разогревания бутылочка должна быть открытой. Никогда не подогревайте детский рожок с надетой соской, поскольку при перегревании рожок может взорваться. Встряхните как следует перед периодом выдержки и снова по окончании времени выдержки! Всегда тщательно проверяйте температуру детского молока или питания, прежде чем дать его ребенку. Рекомендуемая температура еды: около 37°C

ЗАМЕЧАНИЕ:
Детское питание особенно необходимо тщательно проверять перед кормлением, чтобы избежать ожогов. Руководствуйтесь указанными в следующей таблице уровнями мощности и интервалами времени разогревания.

Разогревание детского питания и молока

Руководствуйтесь указанными в этой таблице уровнями мощности и интервалами времени разогревания.

Продукт	Порц-ия	Мощ-ность	Время	Время выде-ржки (мин.)	Указания
Детское питание (овощи + мясо)	190 г	600 Вт	30 сек.	2-3	Переложите питание в глубокую керами-ческую тарелку. Во время приготовления тарелка должна быть накрытой. Перемешайте по окончании приготов-ления. Дайте постоять 2-3 минут. Перед кормлением перемешай-те и тщательно проверьте температуру.
Детская каша (злаки + молоко + фрукты)	190 г	600 Вт	20 сек.	2-3	Переложите питание в глубокую керамическую тарелку. Во время приготовления тарелка должна быть накрытой. Перемешайте по окончании приготовления. Дайте постоять 2-3 минут. Перед кормлением перемешайте и тщательно проверьте температуру.
Детское молоко	100мл 200мл	300 Вт	30-40сек. 1 мин. до 1 мин. 10 сек.	2-3	Хорошо перемешайте или встряхните и вылейте в стерилизованную стеклянную бутылочку. Поставьте в центр поворотного круга. Во время приготовления бутылочка должна быть открытой. Хорошо встряхните и дайте постоять по меньшей мере 3 минуты. Перед кормлением хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру.

RU

Разогревание жидкостей и продуктов

Руководствуйтесь указанными в этой таблице уровнями мощности и интервалами времени разогревания.

Продукт	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Указания
Напитки (кофе, чай и вода)	150 мл (1 чашка) 300 мл (2 чашки) 450 мл (3 чашки) 600 мл (4 чашки)	900 Вт	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Налейте в чашку и разогревайте в открытом виде: 1 чашка в центре, 2 чашки друг напротив друга, 3 чашки по кругу. Оставьте в микроволновой печи на время выдержки и хорошо перемешайте.
Суп (охлажденный)	250 г 350 г 450 г 550 г	900 Вт	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3	Налейте в глубокую керамическую тарелку или глубокую керамическую миску. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после разогревания. Перед подачей на стол снова перемешайте.
Тушеное мясо или рыба (охлажденные)	350 г	600 Вт	4½-5½	2-3	Переложите еду в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Помешивайте время от времени во время разогрева-ния и снова перед периодом выдержки и подачей на стол.
Макароны с соусом (охлажденные)	350 г	600 Вт	3½-4½	3	Выложите макароны (например, спагетти или яичную лапшу) на плоскую керамическую тарелку. Накройте липкой пленкой для СВЧ печей. Перемешайте перед подачей на стол.
Блюда типа пельменей с соусом (охлажденные)	350 г	600 Вт	4-5	3	Положите блюдо пельменного типа (например, равиоли, тортелини) в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Помешивайте время от времени во время разогре-вания и снова перед периодом выдержки и подачей на стол.
Сложное блюдо (охлажденное)	350 г 450 г 550 г	600 Вт	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Положите блюдо, состоящее из 2-3 компонентов, на керамическое блюдо. Накройте липкой пленкой для СВЧ печей.
Сырное фондю готовое к употреблению (охлажденное)	400 г	600 Вт	6-7	1-2	Положите сырное фондю, готовое к употреблению, в миску подходящего размера из стекла пирекс, имеющую крышку. Время от времени помешивайте во время и после разогревания. Хорошо перемешайте перед подачей на стол.

RU

РАЗМОРАЖИВАНИЕ

Волны СВЧ являются замечательным средством для размораживания замороженных продуктов. Волны СВЧ быстро и мягко размораживают замороженный продукт. Это может очень пригодиться в том случае, когда появляются неожиданные гости.

Перед приготовлением замороженной домашней птице необходимо дать как следует оттаять. Снимите все металлические стяжки и достаньте птицу из упаковки, чтобы дать возможность стечь всей оттаявшей жидкости.

Положите замороженный продукт на блюдо, не накрывая его. В середине обработки переверните, слейте всю жидкость и как можно скорее извлеките потроха. Время от времени проверяйте продукт, чтобы убедиться в том, что он не нагрелся.
Если небольшие и тонкие части замороженного продукта начинают нагреваться, их можно защитить, обернув на время размораживания очень маленькими полосками алюминиевой фольги.

Если начнет нагреваться внешняя поверхность домашней птицы, остановите процесс оттаивания и дайте продукту постоять в течение 20 минут перед тем, как продолжить размораживание.
Дайте рыбе, мясу или домашней птице постоять, чтобы завершился процесс оттаивания. Время выдержки для полного размораживания зависит от количества размораживаемого продукта. Смотрите таблицу, приведенную ниже.

Совет: Плоские продукты размораживаются лучше, чем толстые, а маленькие – быстрее, чем большие. Помните об этом, замораживая и размораживая продукты.

При размораживании продуктов, замороженных до температуры от -18 до -20 °C, пользуйтесь для получения справок нижеприведенной таблицей.

Любые замороженные продукты следует размораживать на мощности, предусмотренной для размораживания (180 Вт).

Продукт	Порция	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Указания
Мясо				
Говяжий фарш	250 г 500 г	6-7 10-12	15-30	Положите мясо на плоскую керамическую тарелку. Более тонкие края оберните алюминиевой фольгой. В середине размораживания переверните!
Свиные бифштексы	250 г	7-8		
Домашняя птица				
Разделанная курица	500 г (2 куска)	12-14	15-60	Куски курицы сначала положите кожей вниз, а целую курицу – вниз грудкой на плоскую керамическую тарелку. Более тонкие части, такие как крылышки и края, оберните алюминиевой фольгой. В середине размораживания переверните!
Целая курица	1200 г	28-32		
Рыба				
Рыбное филе/	200 г	6-7	10-25	Замороженную рыбу положите в центр плоской керамической тарелки. Тонкие куски расположите под толстыми. Узкие концы оберните алюминиевой фольгой. В середине размораживания переверните!
Целая рыба	400 г	11-13		
Фрукты				
Ягоды	300 г	6-7	5-10	Разложите фрукты на плоском круглом стеклянном блюде (большого диаметра).
Хлеб				
Булочки (каждая примерно по 50 г)	2 куска 4 куска	1-1½ 2½-3	5-20	На кухонной бумаге в середине поворотного круга расположите булочки по кругу или хлеб – вертикально (в виде башни). В середине размораживания переверните!
Тост/Сэндвич	250 г	4-4½		
Немецкий хлеб (из пшеничной + ржаной муки)	500 г	7-9		

ГРИЛЬ

Нагревательный элемент гриля находится под верхним сводом печи. Он функционирует, пока дверца остается закрытой, а поворотный круг вращается. Вращение поворотного круга обеспечивает более равномерное подрумянивание продуктов. Предварительное разогревание гриля в течение 4 минут дает возможность быстрее подрумянить продукт.

Кухонная посуда для приготовления в гриле:

Должна быть жароустойчивой и может содержать металл. Не пользуйтесь никакой пластмассовой посудой, поскольку она может расплавиться.

Продукты, которые можно готовить в режиме гриля:

Отбивные котлеты, сосиски, бифштексы, рубленые бифштексы, бекон и ломтики окорока, тонкие порции рыбы, сэндвичи и любые виды тостов с добавками.

ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ:

Если используется только режим гриля, убедитесь в том, что нагревательный элемент гриля находится под верхним сводом печи в горизонтальном положении, а не на задней стенке в вертикальном положении. Помните о том, что продукты нужно укладывать на верхнюю полку, если в инструкциях не указано обратное.

СВЧ + ГРИЛЬ

Этот режим приготовления обеспечивает высокую температуру, характерную для гриля, и скорость обработки, характерную для приготовления в режиме СВЧ. Он функционирует только пока дверца остается закрытой, а поворотный круг вращается. Благодаря вращению поворотного круга продукт равномерно подрумянивается. В данной модели реализованы три комбинированных режима:
600 Вт + Гриль, 450 Вт + Гриль и 300 Вт + Гриль.

Кухонная посуда для приготовления в режиме СВЧ + гриль

Пользуйтесь посудой, которая пропускает волны СВЧ. Кухонная посуда должна быть жароустойчивой. В комбинированном режиме нельзя пользоваться металлической посудой. Не пользуйтесь никакой пластмассовой посудой, поскольку она может расплавиться.

Продукты, которые можно готовить в режиме СВЧ + гриль:

К продуктам, которые можно готовить в комбинированном режиме, относятся все виды готовых к употреблению блюд, которые нужно разогреть и подрумянить (например, выпечка), а также продукты, для приготовления которых требуется небольшое время приготовления, чтобы подрумянить верх продукта. Также этот режим можно использовать для обработки толстых порций продукта, вкусовые качества которых улучшаются от образования румяной хрустящей корочки (например, куски курицы, если их переворачивать в середине приготовления). За более подробными сведениями обратитесь к таблице для гриля.

ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ:

Когда используется комбинированный режим (СВЧ +гриль), убедитесь в том, что нагревательный элемент гриля находится под верхним сводом печи в горизонтальном положении, а не в вертикальном положении на задней стенке. Продукт нужно укладывать на верхнюю полку, если в инструкции не указано обратное. В других случаях его нужно класть непосредственно на поворотный круг. Обратитесь к инструкциям, собранным в нижеприведенном перечне.
Если продукт требуется подрумянить с обеих сторон, его нужно переворачивать.

Руководство по применению гриля для приготовления свежих продуктов

Предварительно разогрейте гриль в течение 3 минут, воспользовавшись режимом гриля.

При работе печи в режиме гриля руководствуйтесь указанными в этой таблице уровнями мощности и интервалами времени.

Свежий продукт	Порция	Мощно-сть	1. Время обработк и одной стороны (мин.)	2. Время обработк и одной стороны (мин.)	Указания
Ломтики тостов	4 шт (каждый по 25 г)	Только гриль	3½-4½	3-4	Положите ломтики тостов бок обок на полку.
Жареные помидоры	200 г (2шт) 400 г (4шт)	300 Вт + Гриль	4-5 5½-6½	-	Разрежьте помидоры пополам. Сверху положите немного сыра. Расположите кругом на плоском блюде из стекла пирекс. Поставьте его на верхнюю полку. Дайте постоять 2-3 минут.
Тосты с помидорами и сыром	4 шт (300 г)	300 Вт + Гриль	4½-5½	-	Сначала подрумяньте ломтики хлеба. Положите тосты с добавками на верхнюю полку. Дайте постоять 2-3 минуты.
Гавайский тост (ветчина, ананас, ломтики сыра)	2 шт (300 г) 4 шт (600 г)	450 Вт + Гриль	4-5 6½-7½	-	Сначала подрумяньте ломтики хлеба. Положите тосты с добавками на верхнюю полку. Положите 2 тоста друг напротив друга непосредственно на верхнюю полку. Дайте постоять 2-3 минут.
Печеный картофель	250 г 500 г	600 Вт + Гриль	5-6 7½-8½	-	Разрежьте картофелины пополам. Положите их по кругу на верхней полке срезом вниз.
Панированный картофель / овощи (охлажден-ные)	450 г	600 Вт + Гриль	6½-7½	-	Положите свежее панированное блюдо в небольшую круглую миску из стекла пирекс. Поставьте миску на верхнюю полку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.

Руководство по применению гриля для приготовления свежих продуктов (продолжение)

Свежий продукт	Порция	Мощно-сть	1. Время обрабо-тки одной стороны (мин.)	2. Время обрабо-тки одной стороны (мин.)	Указания
Печеные яблоки	2яблока (примерно 400 г) 4яблока (примерно 800 г)	300 Вт + Гриль	6½-7½ 11-13	-	Удалите сердцевину яблок и наполните их изюмом и джемом. Сверху положите несколько кусочков миндаля. Положите яблоки на плоское блюдо их стекла пирекс. Поставьте блюдо непосре-дственно на нижнюю полку.
Разделан-ная курица	500 г (2 куска) 900 г (3-4 куска)	300 Вт + Гриль	10-11 12-13	9-10 11-12	Смажьте куски курицы растительным маслом и специями. Разложите их по кругу на верхней полке. Дайте постоять 2-3 минуты.
Бараньи котлеты (средние)	400 г (4 шт)	Только гриль	10-12	8-9	Смажьте бараньи котлеты растительным маслом и специями. Разложите их по кругу на верхней полке. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
Свиные бифште-ксы	400 г (2 шт)	СВЧ + Гриль	300Вт + Гриль 8-9	Только гриль 8-9	Смажьте свиные бифштексы растительным маслом и специями. Положите их по кругу на верхней полке. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
Жареная рыба	400-500 г	300 Вт + Гриль	6-7	7-8	Смажьте всю кожу рыбы растите-льным маслом с травами и припра-вами. Положите рыбу бок о бок (головы напротив хвостов) на подставку. Дайте постоять 2-3 минут.

Руководство по применению гриля для приготовления замороженных продуктов

Если нет других указаний, предварительно разогрейте гриль в течение 3 минут, воспользовавшись режимом гриля.

При работе печи в режиме гриля руководствуйтесь указанными в этой таблице уровнями мощности и интервалами времени.

Продукт	Порция	Мощность	Время (мин.)	Указания
Гамбургер (замороженный в неготовом к употреблению виде)	2 штуки (125 г) 4 штуки (250 г)	450 Вт + Гриль	5-6 8-9	Разложите сырые гамбургеры кругом на верхней полке. Переверните через 3½ (125 г) и через 5 мин. (250 г). Вложите гамбургеры в булочки.
Гамбургер, Чизбургер и т.п. (готовый к употреблению, приготовленный с булочкой)	2 шт (300 г)	600 Вт + Гриль без предварите льного разогрева-ния!	5-6	Положите замороженные гамбургеры бок о бок на жароустойчивое блюдо. Поставьте блюдо непосредственно на поворотный круг. Дайте постоять 2-3 минут.
Блюдо “Gratin” (панированное сухарями) (овощное или картофельное)	400 г	450 Вт + Гриль	13-15	Положите замороженное блюдо в круглую миску из стекла пирекс. Поставьте миску на верхнюю полку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
Рыба, панированная сухарями	400 г	450 Вт + Гриль	19-21	Положите замороженную панированную сухарями рыбу в небольшое плоское прямоугольное блюдо из стекла пирекс. Поставьте форму на нижнюю полку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.

Кулинарный справочник (продолжение)

КОНВЕКЦИЯ

Приготовление с помощью конвекции является традиционным и хорошо известным способом приготовления еды с помощью горячего воздуха в традиционной печи. Нагревательный элемент и вентилятор находятся на задней стенке, поэтому обеспечивается циркуляция воздуха.

Кухонная посуда для приготовления с помощью конвекции:
Можно использовать любую обычную жаростойкую посуду, формы для выпечки и противни – все, что вы использовали бы в традиционной конвекционной печи.

Продукты, которые можно готовить в режиме конвекции:
Любое печенье, лепешки из муки, рассчитанные на одного человека, булочки и пирожные могут быть приготовлены в этом режиме, а также фруктовые торты, а также кондитерские изделия “choux” и суфле.

СВЧ + КОНВЕКЦИЯ

В этом режиме на продукт одновременно воздействует энергия волн СВЧ и горячий воздух, что уменьшает время приготовления и одновременно обеспечивает получение на продукте поджаристой хрустящей корочки.
Приготовление с помощью конвекции является традиционным и хорошо известным способом приготовления еды в печи с помощью горячего воздуха, приводимого в движение вентилятором, находящимся на задней стенке.

Кухонная посуда для приготовления в режиме СВЧ + конвекция:
Должна пропускать волны СВЧ. Должна быть жаростойкой (такой, как стекло, керамика или фарфор без металлического орнамента); аналогичная кухонной посуде, описанной в разделе СВЧ + Гриль.

Продукты, которые можно готовить в режиме СВЧ + конвекция:
Любые виды мяса и домашней птицы, а также запеканки и панированные блюда, бисквиты и фруктовые торты, пироги и “crumbles”, жареные овощи, лепешки и хлеб.

Руководство по применению режима конвекции для приготовления свежих продуктов типа булочек, хлеба и тортов.

Если нет рекомендации не разогревать печь – см. таблицу, предварительно разогрейте ее до нужной температуры с помощью функции разогрева режима конвекции.

Для приготовления в режиме конвекции руководствуйтесь указанными в этой таблице уровнями мощности и интервалами времени.

Продукт	Порция	Мощность	Время (мин.)	Указания
БУЛОЧКИ Булочки (испеченные)	(4-6 шт) (каждая примерно по 50 г)	Только режим конвекции 180°C	2-3	Разложите булочки по кругу на нижней полке. Вынимая, воспользуйтесь перчатками для печи! Дайте постоять 2-3 минуты.
Булочки (подготовленные для выпекания)	(4-6 шт) (каждая примерно по 50 г)	100 Вт + 200°C	6-7	Разложите булочки по кругу на нижней полке. Вынимая, воспользуйтесь перчатками для печи! Дайте постоять 2-3 минуты.
Булочки (охлажденное сырое дрожжевое тесто)	200 г (4 шт)	180 Вт + 220°C	9-10	Разложите булочки по кругу на бумаге для выпечки на верхней полке. Оставьте середину свободной. Вынимая, воспользуйтесь перчатками для печи! Дайте постоять 2-3 минуты.
Круассаны (охлажденное тесто, готовое для выпечки)	200 г (4 шт)	100 Вт + 200°C	12-14	Разложите булочки по кругу на бумаге для выпечки на верхней полке. Оставьте середину свободной. Вынимая, воспользуйтесь перчатками для печи! Дайте постоять 2-3 минуты.
БАГЕТЫ (ДЛИННЫЕ ФРАНЦУЗСКИЕ БУЛКИ) Багет (подготовленные для выпекания)	200 г (1 шт)	180 Вт + 220°C	6-7	Положите багет на верхнюю полку. Вынимая, воспользуйтесь перчатками для печи! Дайте постоять 2-3 минуты.
Хлеб с чесноком (охлажденный, подготовленный для выпекания)	200 г (1 шт)	180 Вт + 220°C	7-8	Положите охлажденный багет на бумаге для выпечки на верхнюю полку. После выпечки дайте полежать 2-3 минуты.

Руководство по применению режима конвекции для приготовления свежих продуктов типа булочек, хлеба и тортов (продолжение).

Продукт	Порция	Мощность	Время (мин.)	Указания
ТОРТ				
Торт с фундуком; (сырое тесто)	500 г	180 Вт + 220°C без предва-рительного разогрева-ния	18-20	Положите сырое тесто в небольшую круглую форму для выпечки из черного металла (диаметром 18 см). Поставьте торт на нижнюю полку. Дайте постоять 5-10 минут.
Мраморный торт/ Лимонный торт (сырое тесто)	700 г	180 Вт + 220°C без предва-рительного разогрева-ния!	24-26	Положите сырое тесто в прямоугольную стеклянную или из черного металла форму для выпечки (длиной 25 см). Поставьте торт на нижнюю полку. Дайте постоять 5-10 минут.
Кекс (сырое дрожжевое тесто)	1000 г	Только режим конвекции 160°C	40-50	Положите сырое тесто в круглую глубокую форму из черного металла с гофрированной трубкой посередине (диаметром 23 см), например такую, как для торта “ Guglhupf-Cake”. Поставьте форму на нижнюю полку. Дайте постоять 5-10 минут.
Сладкие пирожные (охлажденное дрожжевое тесто)	250 г (5 шт)	100 Вт + 200°C	10-14	Положите пирожные с начинкой из изюма или шоколада на бумаге для выпечки на верхнюю полку. Середину оставьте свободной. Вынимая их, наденьте перчатки! Дайте постоять 5 минут.
Кондитерские изделия из слоеного теста сначинкой (охлажденные)	250 г (5 шт)	Только режим конвекции 220° C	15-20	Сырые изделия из слоеного теста начините, например, ветчиной, сосисками, сыром или овощами. Положите их на бумаге для выпечки на верхнюю полку.
Оладьи (сырое тесто)	6 x 70 г (400-450 г)	180 Вт + 200°C	14-16	Равномерно разложите сырое тесто в керамической форме для оладий, рассчитанной на 6 среднего размера оладий, или воспользуйтесь 6-ью небольшими круглыми формочками из стекла пирекс. Поставьте форму на нижнюю полку. Дайте постоять 5 мин.

Руководство по применению режима конвекции для приготовления замороженных продуктов типа булочек, хлеба, тортов и пирожных

Если нет рекомендации не разогревать печь – см. таблицу, предварительно разогрейте ее до нужной температуры с помощью функции разогрева режима конвекции.

Руководствуйтесь указанными в этой таблице уровнями мощности и интервалами времени выпекания.

Продукт	Порция	Мощность	Время (мин.)	Указания
Булочки (заранее выпеченные)	4 шт (каждый примерно по 50 г)	100 Вт + 180°C без предва-рительного разогревания!	7-8	Разложите булочки по кругу на нижней полке. Дайте постоять 2-5 минут.
Булочки (подготовлен-ные к выпеканию)	4 шт (каждая примерно по 50 г)	100 Вт + 200°C	7-8	Разложите булочки по кругу на нижней полке. Дайте постоять 2-5 минут.
Круассаны (заранее выпеченные)	4 шт (каждый примерно по 60 г)	100 Вт + 180°C	8-9	Положите круассаны на верхнюю полку. После выпекания дайте ей полежать 2-3 минуты.
Багеты / Хлеб с чесноком (подготовленн ый к выпеканию)	200-250 г (1 шт)	180 Вт + 200°C	6-7	Положите замороженный багет на бумаге для выпечки на нижнюю полку. После выпекания дайте ей полежать 2 - 3 минуты.
Багеты + добавки	250 г (2 шт)	450 Вт + 220°C	6-7	Положите замороженные багеты с добавками (например, помидоры, сыр, ветчина и т.п.), уложенными сверху, бок о бок на нижнюю полку. После выпекания дайте постоять 2-3 минуты.
Немецкий хлеб (целый) (подготовлен-ные для выпекания)	500 г	180 Вт + 160°C без предва-рительного разогревания!	15-17	Положите целый хлеб на нижнюю полку. После выпекания дайте полежать 5 минут.
Куски торта (заранее выпеченные, с фруктовой начинкой)	500-600г	300 Вт + 160°C без предва-рительного разогревания!	9-12	Расставьте куски торта по кругу на нижней полке. После выпекания дайте постоять 5-10 минут.
Торт (заранее выпеченный, с фруктовой начинкой)	1200-1300 г	180 Вт + 160°C без предва-рительного разогревания!	18-22	Поставьте замороженный торт на бумаге для выпечки на нижнюю полку. После выпекания дайте постоять 10-20 минуты.

RU

Руководство по применению режима конвекции для приготовления замороженных пицц, паст, чипсов и “Nuggets” (“Шариков”)

Если нет рекомендации не разогревать печь – см. таблицу, предварительно разогрейте ее до нужной температуры с помощью функции разогрева режима конвекции.

Руководствуйтесь указанными в этой таблице уровнями мощности и интервалами времени выпекания.

Продукт	Порция	Мощность	Время (мин.)	Указания
Пицца: (подготовл-ен-ные для выпекания)	300-400 г 450-550 г	600 Вт + 220°C	10-11 11½-12½	Положите одну пиццу на нижнюю полку. После выпекания дайте ей полежать 2-3 минуты.
2 пиццы (подготовлен-ные для выпекания)	600-700 г (каждая по 300-350 г)	600 Вт + 220°C	14-15	Положите одну пиццу на нижнюю полку, а другую – на верхнюю. После выпекания дайте постоять 2-3 минуты.
Паста: (Лазанья или Каннелони)	400 г	450 Вт + 200°C без предварительного разогревания!	20-22	Положите в форму подходящего размера из стекла пирекс или оставьте в исходной упаковке (проверьте, что она пригодна для использования в микрово-лновых печах и выдерживает нагревание). Поставьте замороженную лазанью на нижнюю полку. После приготовления дайте им полежать 2-3 минуты.
Паста: (Макарони, Тортеллини)	400 г	450 Вт + 200°C без предварительного разогревания!	16-18	Положите в форму подходящего размера из стекла пирекс или оставьте в исходной упаковке (проверьте, что она пригодна для использования в микрово-лновых печах и выдерживает нагревание).Поставьте замороженную панированную пасту на нижнюю полку. После приготовления дайте им полежать 2-3 минуты.
Куриные шарики	250 г	450 Вт + 200°C	6½-7½	Поставьте куриные шарики на нижнюю полку. После приготовления дайте им полежать 2-3 минуты.
Чипсы, приготовлен-ные в печи	250 г	300 Вт + 220°C	15-17	Положите чипсы непосредственно на бумаге для выпечки на нижнюю полку. Переверните их через $^{2}/_{3}$ времени, указанного для приготовления.

Руководство по применению режима конвекции для приготовления свежих продуктов типа пай/киш, пицца и мяса

Предварительно разогрейте печь до нужной температуры с помощью функции разогрева режима конвекции.

Для приготовления в режиме конвекции руководствуйтесь указанными в этой таблице уровнями мощности и интервалами времени.

Свежий продукт	Порция	Мощно-сть	1. Время обра-ботки одной сто-роны (мин.)	2. Время обра-ботки одной сто-роны (мин.)	Указания
ПАЙ/КИШ Пай/киш (выпеченный и охлажден-ный)	300 г	300 Вт + 180°C	7-8	-	Положите охлажденный пай/киш на бумаге для выпечки на верхнюю полку Дайте постоять 2-3 минуты.
ПИЦЦА Охлажденна я пицца (выпечен-ная)	300-400 г	600 Вт + 220°C	6-7	-	Положите пиццу на верхнюю полку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
МЯСО Жаркое из говядины/ Жаркое из баранины (среднее)	1200-1300 г	600 Вт + 160°C	19-21	10-12	Смажьте говядину/баранину растительным маслом и специями и приправьте перцем, солью и красным перцем (паприкой). Сначала положите мясо на нижнюю полку жирной стороной вниз. После приготовления заве-рните в алюминиевую фольгу и дайте постоять 10-15 минут.
Жареная курица	900 г	450 Вт + 220°C	13-15	9-10	Смажьте курицу растительным маслом и специями. Сначала положите курицу на нижнюю полку грудкой вниз, а потом - грудкой наверх. Дайте постоять 5 минут.

Руководство по применению гриля для приготовления замороженных блюд, которые едят руками и мяса

Предварительно разогрейте печь до нужной температуры с помощью функции автоматического разогрева.

Для приготовления в комбинированном режиме гриля и конвекции руководствуйтесь указанными в этой таблице уровнями мощности и интервалами времени. После приготовления не дотрагивайтесь до горячего нагревателя. Вынимая еду, пользуйтесь перчатками для печи.

Продукт	Порция	Гриль + Режим Конв. (мин.)	Время (мин.)	Указания
Замороженные багеты (длинные французские булки) с добавками	250 г	220°C	15-17	Положите замороженные багеты с добавками (например, помидоры, сыр, ветчина и т.п.), уложенными сверху, бок о бок на нижнюю полку.
Замороженная “самоподнимающаяся” пицца	400 г	220°C	13-15	Положите замороженную пиццу на нижнюю полку.
Замороженные фаршированные блинчики	2 x 150 г	250°C	22-25	Положите замороженные фаршированные блинчики бок о бок на нижнюю полку.
Замороженные картофельные крокеты	250 - 500 г	200°C	17-23	Равномерно разложите замороженные картофельные крокеты или вафли на нижней полке. Переверните их через $^2/_3$ времени, указанного для приготовления.
Жаркое из утиных грудок	300 - 400 г	200°C	30-35	Заправьте пряностями и/или замаринуйте свежие утиные грудки. Положите их кожей вверх на плоское керамическое блюдо или блюдо из стекла пирекс. Установите блюдо на нижней полке.

Руководство по применению пароварки для приготовления яиц, рыбы и курицы

Налейте 500 мл холодной воды в квадратную емкость пароварки. Установите на емкости лоток из нержавеющей стали, уложите в него продукт и накройте квадратной крышкой из нержавеющей стали. Поставьте пароварку на поворотный круг.
Для приготовления на пару руководствуйтесь указанными в этой таблице уровнями мощности и интервалами времени.

Продукт	Порция	Мощность	Время (мин.)	Холодная вода (мл)	Указания
Яйца вкрутую	4-6 яиц	900 Вт	15-20	500 мл	Проткните 4-6 свежих яиц и положите в небольшие углубления лотка.
Голубые креветки	250 г (5-6 шт)	900 Вт	10-15	500 мл	Сбрызните голубые креветки 1-2 столовыми ложками лимонного сока. Разложите их равномерно в лотке пароварки.
Рыбное филе (треска, розовая рыба)	500 г (2-3 шт)	900 Вт	12-17	500 мл	Сбрызните рыбное филе 1-2 столовыми ложками лимонного сока и добавьте травы и специи (например, розмарин). Равномерно разложите куски филе в лотке пароварки.
Целая рыба	300 г (2 рыбы)	900 Вт	15-20	500 мл	Промойте и очистите целую рыбу, например, форель. В трех местах надрежьте ножом кожу. Положите их в лотке пароварки по диагонали. Добавьте соль, специи и 1-2 ст.л. лимонного сока.
Филе из куриных грудок	400 г (2 куска)	900 Вт	20-25	500 мл	Промойте и очистите филе из куриных грудок. Положите куски филе бок о бок в лоток пароварки.
Разделанная курица (с костями)	400 г (5 шт)	900 Вт	25-30	500 мл	Промойте и очистите куски курицы и добавьте специи. Положите куски курицы бок о бок в лоток пароварки.

Кулинарный справочник (продолжение)

Руководство по использованию автоматической пароварки для приготовления овощей и фруктов

Налейте 500 мл холодной воды в квадратную емкость пароварки. Установите на емкости лоток из нержавеющей стали, уложите в нем овощи и накройте квадратной крышкой из нержавеющей стали. Поставьте пароварку на поворотный круг. Время приготовления зависит от размера, толщины и вида продукта. При обработке паром тонких ломтиков или небольших кусков уменьшите время обработки. При обработке паром толстых ломтиков или больших кусков продукта можно увеличить время приготовления.

Руководствуйтесь указанными в этой таблице уровнями мощности и интервалами времени при приготовлении на пару.

Продукт	Порция	Холодная вода (мл)	Мощность	Время (мин.)	Указания
Брокколи, соцветия	400 г	500 мл	900 Вт	12-18	Промойте и очистите брокколи. Нарежьте на соцветия равного размера. Равномерно разложите соцветия в лотке пароварки.
Брюссельская капуста	400 г	500 мл	900 Вт	15-20	Промойте и очистите брокколи. Нарежьте на соцветия равного размера. Равномерно разложите соцветия в лотке пароварки.
Капуста	800 г	500 мл	900 Вт	25-30	Разрежьте капусту на четыре части. Разместите куски на лотке пароварки.
Морковь	400 г	500 мл	900 Вт	15-20	Промойте и очистите морковь и разрежьте на равные ломтики. Распределите ломтики по лотку пароварки.
Цветная капуста, целая	600 г	500 мл	900 Вт	20-25	Очистите кочан цветной капусты и положите его на лоток пароварки.
Початки кукурузы	400 г (2 шт)	500 мл	900 Вт	23-28	Промойте и очистите початки кукурузы. Положите початки бок о бок в лоток пароварки.
Кабачки	400 г	500 мл	900 Вт	10-15	Промойте кабачки и нарежьте их на ломтики равного размера. Разложите равномерно в лотке пароварки.
Замороженная смесь овощей	400 г	500 мл	900 Вт	18-23	В лотке пароварки равномерно разложите замороженную смесь овощей (-18°C), состоящую, например, из брокколи, цветной капусты, ломтиков моркови.
Картофель (небольшого размера)	500 г	500 мл	900 Вт	18-23	Промойте и очистите картофель, и проткните кожицу вилкой. Целые картофелины равномерно разложите в лотке пароварки.
Яблоки	800 г (4 яблока)	500 мл	900 Вт	18-23	Промойте яблоки и удалите из них сердцевину. Поставьте яблоки вертикально бок о бок в лоток пароварки.
Груши	800 г (4 яблока)	500 мл	900 Вт	20-25	Промойте, снимите кожицу и удалите из груш сердцевину. Поставьте груши вертикально бок о бок в лоток пароварки. В воду можно добавить специи, например, корицу или гвоздику.

Руководство по применению автоматической пароварки для приготовления на двух уровнях пароварки

Налейте 500 мл холодной воды в квадратную емкость пароварки. Установите на емкости лоток из нержавеющей стали и положите в него рыбу или курицу.
Пластмассовый лоток для двухуровневого приготовления положите поверх лотка из нержавеющей стали и положите на него овощи.
Накройте квадратной крышкой из нержавеющей стали. Поставьте пароварку на поворотный круг.
Для приготовления на пару руководствуйтесь указанными в этой таблице уровнями мощности и интервалами времени.

Продукт	Порция	Мощн ость	Время (мин.)	Холодная вода (мл)	Указания
Филе из лосося с кабачками	300 г плюс 300 г	900 Вт	10-15	500 мл	Промойте и осушите филе лосося, сбрызните 1-2 ст.л. лимонного сока и добавьте травы. Положите куски рыбного филе бок о бок на металлический лоток. Разложите ломтики кабачка на пластмассовом лотке и установите его поверх лотка из нержавеющей стали.
Куриные грудки с брокколи	300 г плюс 300 г	900 Вт	18-23	500 мл	Промойте и приправьте специями филе из куриных грудок или грудок индейки. Положите куски филе бок о бок в лоток пароварки из нержавеющей стали. Разложите соцветия брокколи на пластмассовом лотке и установите его поверх лотка из нержавеющей стали.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ СОВЕТЫ

МЯГКОЕ СЛИВОЧНОЕ МАСЛО

Положите 50 г сливочного масла в небольшую глубокую стеклянную миску. Накройте пластмассовой крышкой.
Нагревайте в течение 30-40 секунд на мощности 900 Вт, пока масло не расплавится.

МЯГКИЙ ШОКОЛАД

Положите 100 г шоколада в небольшую глубокую стеклянную миску.
Нагревайте в течение 3-5 минут на мощности 450 Вт, пока шоколад не расплавится.
Во время плавления помешайте один или два раза. Вынимая, воспользуйтесь перчатками для печи!

РАЗМЯГЧЕНИЕ ЗАСАХАРИВШЕГОСЯ МЕДА

Положите 20 г засахарившегося меда в небольшую глубокую стеклянную миску.
Нагревайте в течение 20-30 секунд на мощности 300 Вт, пока мед не расплавится.

ПЛАВЛЕНИЕ ЖЕЛАТИНА

Подержите сухие листики желатина (10 г) в холодной воде в течение 5 минут.
Дайте воде стечь с желатина и положите его в небольшую миску из стекла пирекс.
Нагревайте в течение 1 минуты на мощности 300 Вт.
Помешайте после того, как он расплавится.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГЛАЗУРИ/САХАРНОЙ ГЛАЗУРИ (ДЛЯ ТОРТОВ И ПИРОЖНЫХ)

Смешайте растворимую глазурь (примерно 14 г) с 40 г сахара и 250 мл холодной воды.
Готовьте в незакрытом виде в миске из стекла пирекс в течение 3½ - 4½ минут на мощности 900 Вт, пока глазурь/сахарная глазурь не станет прозрачной. Дважды помешайте во время приготовления.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДЖЕМА

Положите 600 г фруктов (например, смесь ягод) в подходящего размера миску из стекла пирекс с крышкой. Добавьте 300 г сахара для варенья и хорошо перемешайте.
Готовьте в накрытом виде в течение 10-12 минут на мощности 900 Вт.
Несколько раз помешайте во время приготовления. Переложите непосредственно в небольшие стаканы для варенья
с завинчивающимися крышками. Поставьте, перевернув крышкой вниз, в течение 5 минут.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПУДИНГА

Смешайте порошок для пудинга с сахаром и молоком (500 мл), следуя инструкциям производителя, и хорошо перемешайте. Воспользуйтесь подходящего размера миской из стекла пирекс с крышкой. Готовьте в накрытом виде в течение 6½ - 7½ минут на мощности 900 Вт.
Несколько раз помешайте во время приготовления.

ОБЖАРИВАНИЕ КУСОЧКОВ МИНДАЛЯ

30 г нарезанного миндаля равномерно распределите на керамической тарелке среднего размера.
Обжарьте, несколько раз помешав, в течение 3½ - 4½ минут на мощности 600 Вт.
Дайте ему постоять 2-3 минуты в печи. Вынимая, воспользуйтесь перчатками для печи!

RU

Очистка микроволновой печи

Следующие части микроволновой печи нужно регулярно очищать, чтобы предотвратить накапливание жира и частиц пищи:

- ***Внешняя и внутренняя поверхности***
- ***Дверца и уплотнители дверцы***
- ***Поворотный круг и кольца вращения***

☛ **ВСЕГДА** должны быть чистыми уплотнители дверцы, а дверца должна хорошо закрываться.

☛ Невыполнение мер по поддержанию печи в чистоте может привести к повреждению ее поверхности, что может негативно сказаться на работе печи и увеличить опасность при ее использовании.

1. Внутренние поверхности очищайте мягкой тканью с помощью теплой мыльной воды. Промойте и высушите.
2. Мыльной тканью удалите все брызги и пятна с внутренних поверхностей или кольца вращения. Промойте и высушите.
3. Чтобы размягчить затвердевшие частицы пищи и удалить запахи, поставьте чашку с разведенным лимонным соком на поворотный круг и нагревайте в течение десяти минут на максимальной мощности.
4. Если необходимо, вымойте блюдо, которое можно мыть в посудомоечной машине.

✉ **НЕ** проливайте воду в вентиляционные отверстия. **НИКОГДА** не пользуйтесь никакими абразивными материалами или химическими растворителями. С особенной осторожностью очищайте уплотнители дверцы, чтобы гарантировать, что никакие частицы:

- Не скапливаются
- Не мешают дверце правильно закрываться

✉ После каждого использования печи очищайте ее полость с помощью раствора мягкого очищающего средства, но перед этим, чтобы избежать травмы, дайте микроволновой печи остыть.

✉ Инструкции для камбузных плит, конфорок и духовок, запрещают использование пароочистителей.

Хранение и ремонт микроволновой печи

При хранении и обслуживании микроволновой печи нужно выполнять несколько несложных мер предосторожности. Печью нельзя пользоваться, если дверца или уплотнители дверцы повреждены:

- ***Сломана петля***
- ***Испорчены уплотнители***
- ***Деформирована или погнута обшивка печи***

Ремонт должен выполняться только квалифицированным мастером по обслуживанию микроволновых печей.

☛ **НИКОГДА** не снимайте наружную обшивку печи. Если печь неисправна и требуется обслуживание, или вы не уверены в ее состоянии:

- Отсоедините ее от стенной розетки электропитания
- Обратитесь в ближайший центр после-продажного обслуживания

✉ Если временно нужно поставить плиту на хранение, выберите сухое, не запыленное место.

- **Причина:** Пыль и влага могут оказать неблагоприятное воздействие на рабочие части печи.

Технические характеристики

Фирма SAMSUNG постоянно стремится совершенствовать свои изделия. И технические характеристики проекта, и данные инструкции могут быть изменены без уведомления.

Источник питания	Напряжение переменного тока 230 В, ~ 50 Гц
Потребляемая мощность Максимальная мощность СВЧ Гриль (нагревательный элемент) Конвекция (нагревательный элемент)	 3100 Вт 1400 Вт 1300 Вт 1700 Вт
Выходная мощность	100 Вт / 900 Вт - 6 уровней (IEC-705)
Рабочая частота	2450 МГц
Размеры (Ш x Г x В) Внешний Полость печи	 522 x 532 x 312 мм 355 x 380.6 x 234 мм
Объем	32 литров
Вес Чистый В упаковке	 Примерно 21 кг Примерно 27 кг • CE1190R • CE1191TR • CE1192MR Примерно 28 кг • CE1193FR

Подлежит использованию по назначению в нормальных условиях
Рекомендуемый период : 7 лет

Примечание.

RU





-. Сертификат : **РОСС KR.AЯ46.B14747**

-. Срок действия : **с 28. 01. 2008 по 27. 01. 2011**

ИЗГОТОВЛЕНО В ТАЙЛАНДЕ
ИЗГОТОВИТЕЛЬ: САМСУНГ
ТОВАР СЕРТИФИЦИРОВАН: РОСТЕСТ МОСКВА
АДРЕС:

THAI SAMSUNG ELECTRONICS CO.,LTD.
313 Moo 1 Sukhaphiban 8 Rd. Sriracha Industry Park
T.Bung A.Sriracha Chonburi Thailand 20230

В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ВОПРОСОВ ИЛИ КОММЕНТАРИЕВ

СТРАНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-УЗЕЛ
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.ru
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/kz_ru
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/kz_ru
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500	-
TADJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	-
UKRAINE	8-800-502-0000	www.samsung.ua
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.lt
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv
ESTONIA	800-7267	www.samsung.ee